

Oblaten AD Qualität



Version 1.0
Druckdatum 05-02-2013
Datum der letzten Änderung 05-02-2013

Primus Ouwelfabriek B.V.
Ambacht 8
1511 JZ Oostzaan

Algemeine Produktbeschreibung

Oblatenrollen werden aus Kartoffelstärke hergestellt. Dieser Rohstoff wird mit Wasser und pflanzlichem Öl zu einer dickflüssigen Masse vermischt. Danach wird diese Masse gebacken und gewalzt zu einer Oblatendicke von ca. 0,27 mm. Daraus wird ein bestimmtes Format geschnitten oder auf Rollen gedreht. Qualität AD: Gewicht 10 m2 pro kilo

Mikrobiologischen Eigenschaften

Aerobe Keimzahl	< 1.000 kbe/g
Enterobacteriaceae	< 100 kbe/g
Hefen und Schimmel	< 100 kbe/g
Bacillus cereus	< 100 kbe/g
Staphylococcus aureus	< 100 kbe/g
Listeria monocytogenes	< 100 kbe/g
Salmonella	Negativ in 25 gram

GVO Genetisch Veränderter Organismus

GVO Zutaten nicht vorhanden

Zutatendeclaration auf der Verpackung.

Zutaten: Kartoffelstärke, Wasser, Pflanzenöl (Palm).

Claims

Geeignet für Vegetarier	Ja
Geeignet für Vegane	Ja

Haltbarkeit und Aufbewahrungsempfehlung

Auslieferung	Ungekühlt
--------------	-----------

Lagertemperatur zwischen 20°C zu 25°C. Oblaten sind sehr empfindlich gegen Feuchtigkeit. Lagerung in geschlossenen Räumen erforderlich.

Bei richtigen Lagerungsbedingungen ist das Produkt etwa 24 Monate haltbar.
Relative Feuchtigkeit 60-75 %.

Nährwertangaben (berechnet)

Nährwertangaben	Anwesenheit per 100 g	
Energie	1.562,8 kJ	
Energie	373,2 kcal	
Eiweiß	0,1 g	
Kohlenhydraten	89,2 g	
Zuckers	0,0 g	
Fett	1,8 g	
Gesättigte Fettsäuren	0,7 g	
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,8 g	
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,3 g	
Transfettsäure	0,0 g	
Cholesterin	0,0 mg	
Ballaststoff	0,0 g	
Sodium	0,0 g	
Natriumchlorid	0,0 g	

Weil dieses Produkt aus natürlichen Grundstoffen hergestellt wird, kann die Zusammenstellung sich durch unterschiedliche Erntenergebnisse ändern. Bei Änderungen wird die hier oben erteilte Information nicht automatisch aktualisiert.

Allergene

Anzeige für die Anwesenheit oder Abwesenheit von Allergenen.

(A = außen, M = mit, K = kann enthalten, U = Unbekanntes)

1.0 Gluten Kreuzkontamination	A	8.6 Paranüsse	A
1.1 Weizen	A	8.7 Pistazien	A
1.2 Roggen	A	8.8 Makadamianüsse	A
1.3 Gerste	A	9.0 Sellerie	A
1.4 Hafer	A	10.0 Senf	A
1.5 Dinkel	A	11.0 Sesamsamen	A
1.6 Kamut	A	12.0 Schwefeldioxid und Sulphite (E220 - E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	A
2.0 Krebstieren	A	13.0 Lupinen	A
3.0 Ei	A	14.0 Weichtieren	A
4.0 Fische	A	20.0 Laktose	A
5.0 Erdnüssen	A	21.0 Kakao	A
6.0 Soja	A	22.0 Glutamat (E620-E625)	A
7.0 Kuhmilch	A	23.0 Huhn	A
8.0 Nüsse Kreuzkontamination	A	24.0 Koriander	A
8.1 Mandeln	A	25.0 Mais	A
8.2 Haselnüsse	A	26.0 Hülsenfrüchte	A
8.3 Walnüsse	A	27.0 Rindfleisch	A
8.4 Kaschunüsse	A	28.0 Schweinefleisch	A
8.5 Pekannüsse	A	29.0 Karotten	A

Die Daten in dieser Spezifikation entstammen der Rezeptur und den Informationen der Zulieferanten. Es können deshalb keine Ansprüche aus den Informationen hergeleitet werden. Bei betreffenden Änderungen werden Sie nicht automatisch unterrichtet.

Verpackungsinformationen

Verpackung

Oblatenrollen in lebensmittelunbedenklich Plastikfolie.

Oblatenbogen in Papier oder Plastikfolie, lebensmittelunbedenklich

Chemische Werte

Arsen	max. 0,05 mg/kg
aW-Wert	0,4±0,1
Lead	max.0,1 mg/kg
Ochratoxine A	max. 1,0 µg/kg
pH-Wert	6,8±0,1
Quecksilber	max. 0,01 mg/kg
Trockenwert %	91%

Transport

Oblaten sind gegen Druck und Schlag empfindlich und daher sehr vorsichtig zu behandeln. Auf Oblaten dürfen keine anderen Waren gelagert werden. LKW-Tiefkühltransporte sind nicht erlaubt.

Zertifikate

[BRC Zertifikat](#)

[IFS Zertifikat](#)

Autorisierung

Name	Daniela Silvestri
Funktion	Kommerziell Direktor
Datum	05-02-2013
Ort	Oostzaan
Unterschrift	