

 Diamant <i>Ihr Partner für's Backen</i>	<h1>Produktdatenblatt</h1>		
	Diamant Nahrungsmittel		gültig ab:
	Gesellschaft mbH		24.08.2016
	Maria-Theresia-Straße 41 4600 Wels		Ausgabe 02
ARTIKEL		ARTIKEL-NUMMER	
Diamant Hefeteigmehl GU 30 kg		AT00303515	
SENSORIK			
Farbe:	weiß - beige		
Geruch:	arteigen, kein Fremdgeruch		
Geschmack:	leicht süßlich, arteigener Mehlgeschmack, kein Fremdgeschmack		
Konsistenz:	Mehlgemenge		
EINSATZBEREICH		VERWENDUNGSZWECK	EINSATZMENGE
gärunterbrochene Hefeteige		<input type="radio"/> verzehrfertiges Produkt <input checked="" type="radio"/> muss vor Verzehr erhitzt werden	100%
ZUTATEN (in absteigender Reihenfolge)			
Zutaten	%-Angabe (QUID)		E-Nummer
Weizenmehl			
Zucker			
Palmfett (SG)			
Emulgatoren			E 471, E 322, E 472e
Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat)			
Magermilchpulver			
Verdickungsmittel			E 412
Enzyme			
Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure			E 300
Verkehrsbezeichnung		Deklaration im Endprodukt	
Hefeteigmehl		alle Zutaten sind einzeln zu deklarieren	
HACCP-System			
Entsprechend den Forderungen der LebensmittelhygieneVO ist ein Kontrollsystem zur Lebensmittelsicherheit eingeführt. Die jährlichen Hygieneschulungen der Mitarbeiter werden durchgeführt.			
CHEM./PHYSIKAL. KENNZAHLEN			
MIKROBIOLOG. KENNZAHLEN (KbE/g)			
Aerobe mesoph. Keime:		< 10 ⁶	
Schimmelpilze:		< 10 ⁴	
Enterobacteriaceae:		< 10 ⁵	
E. coli:		< 10 ²	

NÄHRWERTANGABEN (g/100g Erzeugnis)					
Brennwert:	(kJ):	1599	(kcal):	382	
Fett:		9,5			
davon ges. Fettsäuren:		4,1			
Kohlenhydrate:		64			
davon Zucker:		7,8			
Eiweiß:		8,9			
Salz:		1,3			
BE:		5,4			
Die Nährwerte wurden aufgrund von Lieferantenangaben und Daten der Universität Gießen errechnet. Die angegebenen Nährwerte unterliegen den Schwankungen natürlicher Lebensmittel.					
ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE					
vorhanden:	ja	in Spuren möglich		nein	
glutenhaltiges Getreide	x				
Milch, Milchprodukte	x				
Ei, Eiprodukte		x			
Fisch, Fischprodukte				x	
Krebstiere				x	
Sojabohnen, Sojaprod.		x			
Erdnüsse, Erdnussprod.				x	
Schalenfrüchte				x	
Sesam, Sesamprodukte				x	
Senf; Senfprodukte				x	
Schwefeldioxid, Sulfite(>10mg/kg)				x	
Sellerie, Sellerieprodukte				x	
Lupine, Lupinenerzeugnisse				x	
Weichtiere, -produkte				x	
GENTECHNOLOGIE					
Das Produkt ist nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln nicht kennzeichnungspflichtig.					
LAGERUNG					
Lagerbedingungen:	originalverpackt, vor Wärme geschützt und trocken				
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate				
MHD-Kennzeichnung:	Aufdruck am Sack				
VERPACKUNG					
Produktverpackung:	Papiersack innenbeschichtet				
Gebindeeinheit:	30 kg				
Paletteneinheit:	27 Säcke á 30 kg = 810 kg				
ZUSATZANGABEN					
EAN: 9003393871296					
Die Anlieferung erfolgt in hygienisch einwandfreien, sauberen und dicht verschlossenen Verpackungen. Die Ware entspricht in jeder Hinsicht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.					
erstellt am:	erstellt von:	geprüft am:	geprüft von:	freigegeben am:	freigegeben von:
24.08.2016	M. Ecker	24.08.2016	K. Wieländer	24.08.2016	E. Eglseer