

		<b>Produktdatenblatt</b>			
		Puratos Austria			<b>gültig ab:</b>
		GmbH			15.04.2025
		Maria-Theresia-Straße 41 4600 Wels			Ausgabe 02
<b>ARTIKEL</b>		<b>ARTIKELNUMMER</b>	<b>EAN</b>		
Diamant Lebkuchenmehl Bag 10 kg		4118203	9003393871661		
<b>SENSORIK</b>					
<b>Farbe:</b>	hell braun				
<b>Geruch:</b>	nach Gewürze				
<b>Geschmack:</b>	süß				
<b>Konsistenz:</b>	Pulver				
<b>EINSATZBEREICH</b>		<b>VERWENDUNGSZWECK</b>	<b>EINSATZMENGE</b>		
Lebkuchen nach aller Art		Das Produkt muss vor dem Verzehr erhitzt werden	100%		
<b>ZUTATEN</b> laut EU-VO 1169-2011 (*inkl. Auskunft über technologische Wirkung im verzehrfertigen Endprodukt)					
<b>Zutaten</b>	<b>%-Angabe (QUID)</b>	<b>E-Nummer</b>	<b>Ursprung<sup>2</sup></b>	<b>Wirkung JA/NEIN<sup>1</sup></b>	
ROGGENmehl			AT	J	
Zucker			AT, CZ, FR	J	
WEIZENmehl				J	
Dextrose				J	
EIGELBpulver				J	
Backtriebmittel		E500ii		J	
Gewürzmischung				J	
Feuchthaltemittel		E420(i)		J	
Rapsöl ganz gehärtet				N*	
Fettarmer Kakao (Fettarmer Kakao, Säureregulator: E501)				J	
*technischer Hilfsstoff (es wird keine technologische Wirkung im Endprodukt angenommen)					
<b>VERKEHRSBEZEICHNUNG</b>		Vormischung zur Herstellung eines Lebkuchenteiges			
<sup>2</sup> Achtung: Die Angaben zum Ursprung unserer Rohstoffe dient ihrer Information nach bestem Wissen zum Zeitpunkt der Erstellung des Dokuments und kann kurzfristig von obigen Angaben abweichen um eventuelle Lieferengpässe zu vermeiden. Gründe könnten u.a. erntebedingte Engpässe, Lieferausfall bestehender Lieferanten durch höhere Gewalt und dergleichen sein. Die Angabe stellt keine Ursprungsgarantie dar.					
<b>HACCP-System</b>					
Entsprechend den Forderungen der LebensmittelhygieneVO ist ein Kontrollsystem zur Lebensmittelsicherheit eingeführt. Die jährlichen Hygieneschulungen der Mitarbeiter werden durchgeführt.					
<b>CHEM./PHYSIKAL. KENNZAHLEN</b>					

**MIKROBIOLOG. KENNZAHLEN (KbE/g)**

Aerobe mesoph. Keime:	< 10 <sup>6</sup>
Schimmelpilze:	< 10 <sup>4</sup>
Enterobacterium:	< 10 <sup>5</sup>
E. coli:	< 10 <sup>2</sup>
Salmonellen :	n.n. 25g

**NÄHRWERTANGABEN (g/100g Erzeugnis)**

Brennwert:	(kJ):	1518	(kcal):	362
Fett:		2,0		
davon ges. Fettsäuren:		0,3		
Kohlenhydrate:		78,1		
davon Zucker:		38,3		
Ballaststoffe:		4,1		
Eiweiß:		5,2		
Salz:		0,57		
BE:		6,5		

Die Nährwerte wurden aufgrund von Lieferantenangaben und Daten der Universität Gießen errechnet. Die angegebenen Nährwerte unterliegen den Schwankungen natürlicher Lebensmittel.

**ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE**

<b>vorhanden:</b>	ja	in Spuren möglich	nein
Glutenhaltiges Getreide	X		
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X		
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Schalenfrüchte			X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Schwefeldioxid, Sulfite(>10mg/kg)			X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			X

Gemäß EU-VO 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 Rohstoffe und betriebliche Abläufe wurden mittels HACCP und Vital-3.0 Konzept geprüft und bewertet und bilden die Grundlage unserer Allergen und Spurendeklaration.

**GENTECHNOLOGIE**

Das Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

**LAGERUNG**

<b>Lagerbedingungen:</b>	An einem trockenen und sauberen Ort, gut verschlossen, bei einer Temperatur von 5-25 ° C unter 65% relativer Luftfeuchtigkeit lagern.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>MHD-Kennzeichnung:</b>	Aufdruck am Sack

**VERPACKUNG**

<b>Produktverpackung:</b>	Papiersack mit PE-Innensack	
<b>Füllmenge:</b>	10 kg	
<b>Palettengewicht / Beschreibung:</b>	840 kg	EU-Holzpalette

**Rezept-Informationen / Verarbeitungshinweise**

Grundrezeptur:		Verarbeitungshinweise
Diamant Lebkuchenmehl Bag 10 kg	1,000kg	Die Zutaten 5-8 Minuten langsam mischen. Nach dem Mischen den Teig in einem geschlossenen Behälter für 24 Stunden in der Kühlung lagern (Geschmacksbildung) oder mindestens 1 Stunde Teigruhe einhalten. Den Lebkuchenteig vor dem Ausrollen nochmals gut durchkneten und auf die gewünschte Stärke (ca. 5-6mm) ausrollen. Betriebsüblich weiterverarbeiten. Den Teig mit Vollei bestreichen und gut abtrocknen lassen (bessere Glanzbildung) Backen: Backzeit: ca. 10-14 Minuten, Backtemperatur: 180C
Honig	0,200kg	
Wasser ca.	0,140kg	
<b>Gesamt</b>	<b>1,340kg</b>	

**ZUSATZANGABEN**

Für Rohstoffe wird Lebensmittelqualität gemäß den geltenden Rechtsvorschriften garantiert: - Mykotoxine, Schwermetalle (EG-Verordnung 2023/915 in der geltenden Fassung) - Pestizidrückstände (EG-Verordnung 396/2005 in der geltenden Fassung). Puratos überwacht Kontaminanten mithilfe eines Stichprobenplans, der auf Risikoanalysen basiert.

Das Produkt wurde nicht mit ionisierender Strahlung behandelt und enthält keine bestrahlten Inhaltsstoffe. Eine spezifische Kennzeichnung gemäß der EG-Richtlinie 1999/2 und ihren Änderungen ist nicht erforderlich.

Die Lieferung erfolgt in einer hygienischen, sauberen und dicht verschlossenen Verpackung. Die Produkte entsprechen den aktuellen Lebensmittel- und Industrievorgaben.

erstellt am:	erstellt von:	geprüft am:	geprüft von:	freigegeben am:	freigegeben von:
15.04.2025	J. Obermayr	15.04.2025	H. Hinterberger	15.04.2025	J. Obermayr

Die obigen Informationen sind nur für unsere Kunden bestimmt (und wir übernehmen keine Haftung für Dritte) und entsprechen unseren aktuellen Kenntnissen und Erfahrungen. Alle Produkte werden in Übereinstimmung mit unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen geliefert. Wir übernehmen keine Haftung für die Auswirkungen von Kombinationen oder Mischungen des Produktes, die nicht gemäß unseren Empfehlungen sind. Unsere Kunden werden bei der Verwendung unserer Produkte aufgefordert, alle relevanten rechtlichen, administrativen und gesetzlichen Anforderungen und Prozesse, im Zusammenhang mit der Verwendung und dem Schutz der Umwelt einzuhalten.