

	<b>Produktdatenblatt</b>				
	Puratos Austria			<b>gültig ab:</b>	
	GmbH			25.06.2025	
	Maria-Theresia-Straße 41   4600 Wels			Ausgabe 02	
<b>ARTIKEL</b>			<b>ARTIKELNUMMER</b>	<b>EAN</b>	
Original Bäcker Top Korn Bag 20 kg			4116694	9003393896657	
<b>SENSORIK</b>					
<b>Farbe:</b>	braun				
<b>Geruch:</b>	malzig, nach Gewürz				
<b>Geschmack:</b>	bitter, sauer				
<b>Konsistenz:</b>	Kornmischung				
<b>EINSATZBEREICH</b>		<b>VERWENDUNGSZWECK</b>		<b>EINSATZMENGE</b>	
Zur Herstellung von rustikalen Gebäck und Brot		Das Produkt muss vor dem Verzehr erhitzt werden		36% auf Mehl	
<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>
ROGGENSchrot					J
WEIZENSchrot					J
SOJASchrot					J
HAFERSchrot					J
ROGGENflocken					J
Leinsaat					J
SOJAmehl					J
WEIZENmalzquellmehl					J
WEIZENkleie					J
ROGGENmalzquellmehl					J
ROGGENmalzmehl geröstet					J
WEIZENmalzmehl					J
GERSTENmalzmehl geröstet					J
Säuerungsmittel			E330		J
Palmöl					N*
Emulgator			E322		N
Gewürz					J
Mehlbehandlungsmittel			E300		N
*technischer Hilfsstoff (es wird keine technologische Wirkung im Endprodukt angenommen)					
<b>VERKEHRSBEZEICHNUNG</b>		Konzentrierte Vormischung für Gebäck und Brot			
<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):	1547	(kcal):	370	
Fett:		11			
davon ges. Fettsäuren:		1,9			
Kohlenhydrate:		42			
davon Zucker:		2,9			
Ballaststoffe:		16			
Eiweiß:		18			
Salz:		0,01			
BE:		3,5			

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 70% relativer Luftfeuchtigkeit lagern.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>MHD-Kennzeichnung:</b>	Aufdruck am Sack

**VERPACKUNG**

<b>Produktverpackung:</b>	Papiersack innenbeschichtet
<b>Füllmenge:</b>	20 kg
<b>Palettengewicht / Beschreibung:</b>	720 kg EU- Holzpalette

**Rezept-Informationen / Verarbeitungshinweise**

<b>Grundrezeptur: Gebäck</b>		<b>Verarbeitungshinweise</b>
<b>Rezept Brüh-Quellstück</b>		Betriebsüblich
Original Bäcker Top Korn Bag 20 kg	0,900kg	
Wasser (ca. 50° C)	0,900kg	
<b>Rezept Teig</b>		
Brüh-Quellstück (ca. 1 Std.)	1,800kg	
Weizenmehl	2,500kg	
Backmittel (3%)	0,075kg	
Hefe	0,125kg	
Salz	0,075kg	
Wasser ca.	1,100kg	
Gesamt	5,675kg	

**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:
25.06.2025	S. Köllnreitner	25.06.2025	M. Ecker	25.06.2025	S. Köllnreitner

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.