

SPEZIFIKATION**HÜTTENBROT**

Artikelname	HÜTTENBROT
Artikelnummer	100008883
EAN-Nummer	9022900120757
Zolltarifnummer	19012000
Produktbeschreibung	Vormischung mit natürlichem, getrockneten Sauerteig zur Herstellung von individuellen Mischbrotrezepturen. Mit Hüttenbrot hergestellte Brote haben eine garantierte Frischhaltung von mindestens 6 Tagen.
Zutaten	Getrockneter Roggensauerteig (ROGGEN-Mahlerzeugnisse, Starterkulturen), ROGGENmehl, Speisesalz, WEIZENkleber, Gewürze, geröstetes GERSTENmalzmehl, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.
Dosierung	10 % auf gesamte Mehlmenge
Verpackungsmaterial	2-lagiger Kreuzboden-Papiersack mit PE-Innensack
Inhalt	25,00 kg
Verkaufseinheiten / Palette	24
Palettengewicht	600,0 kg
Lagerbedingungen	trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)
Mindesthaltbarkeit	275 Tage

Sensorische, physikalische und chemische Eigenschaften

Konsistenz	pulverförmig
Farbe	hellbraun
Geruch	malzig
Geschmack	leicht sauer, Röstgeschmack
Zusatzinformationen	Die enthaltene Menge Roggensauerteig entspricht einem Mehlverhältnis von 50% Weizen / 50% Roggen. Nur für den gewerblichen Gebrauch, nicht für den Einzelhandel. Konditoreiprodukte und Backwaren, die dieses Produkt enthalten, müssen vor dem Verzehr gebacken werden.

SPEZIFIKATION**HÜTTENBROT****Nährwertangaben (pro 100g)**

Energie (kJ)	1.054,0
Energie (kcal)	250,0
Fett (g)	3,1
gesättigte Fettsäuren (g)	1,4
Kohlenhydrate (g)	26,5
Zucker (g)	4,3
Ballaststoffe (g)	12,2
Eiweiß (g)	21,5
Salz (g)	23,00

Chemische Parameter

Gemäß Verordnung (EU) Nr. 2023/915.

Mikrobiologische Eigenschaften

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

Allergene

Allergene sind im Zutatentext in Großbuchstaben geschrieben und im Anhang I aufgelistet.

GMO-Status

Das Produkt erfordert keine Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

Bestrahlung

Alle Rohstoffe und das Endprodukt werden nicht mit ionisierender Strahlung behandelt.

Verpackungsmaterial

Die Primärverpackung ist lebensmittelecht und entspricht den Anforderungen der betreffenden EG-Vorschriften und -Richtlinien.

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des oben genannten Produkts wird in allen Phasen der Herstellung und des Vertriebs festgestellt (basierend auf der Verordnung (EG) Nr. 178/2002).

SPEZIFIKATION

HÜTTENBROT

Anhang I: Allergene gemäß Verordnung (EG) Nr. 1169/2011

Allergen	Rezepturbestandteil	kann in Spuren vorhanden sein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg	Nein	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein