



PRODUKTSPEZIFIKATION

Trockenhefe 8x11g

Art.Nr.: FW000306

erstellt am:

07.06.2021

K. Krück (KK)

Seite 1 von 2

Artikelnummer: FW000306 **M3 Nr:** 817042
Artikelbezeichnung: Trockenhefe 8x11g
Gewicht: 88g
Verkehrsbezeichnung: Instant-Trockenhefe

1. Produkteigenschaften

Zutaten lt. LMIV in absteigender Reihenfolge unter Berücksichtigung von QUID und Volldeklaration:

Hefe getrocknet, Emulgator: Sorbitanmonostearat

Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Mögliche Allergenspuren:

keine

GVO:

Es werden keine gentechnisch veränderten Zutaten verwendet. Entsprechend den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 sind die Zutaten nicht als gentechnisch verändert zu kennzeichnen. Die für Öko-Produkte geforderte gentechnikfreie Produktion wird eingehalten.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen	Beiges, feines Granulat
Geruch	Hefig, leicht gärrig, ohne Fremdgeruch
Konsistenz	Freifliessend
Geschmack	Hefig, ohne Fremdgeschmack

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1373
Energie kcal	326
Fett g	1,5
- davon gesättigte Fettsäuren g	1
Kohlenhydrate g	32
- davon Zucker g	0
Ballaststoffe g	21
Eiweiß g	35,6
Salz g	0,6

* Berechnung anhand von Tabellenwerten (Souci, Fachmann, Kraut, oder BLS, Rohstoffspezifikationen und LMIV; Toleranzbereich lt. Guidance of Tolerances der EU-Kommission Stand Dezember 2012)

Mikrobiologische Spezifikationen:

<u>Keimart</u>	<u>KBE/g</u>
Aerobe Gesamtkeimzahl:	1000000
Enterobacteriaceae:	100000
E. coli:	100
Hefen:	10000
Schimmel:	10000
Bacillus cereus:	1000
Salmonellen 125 g:	nicht nachweisbar

Die mikrobiologische Spezifikation orientiert sich an den Richt- und Warnwerten der DGHM.

2. Verpackung

Inhalt:	88g
Einzelverpackung:	transparente Polytüte mit weißem Clip und VS/RS-Etikett
EAN-Code:	4005967860793
Verpackungseinheit (VPE):	15 Stück/Karton
Kartongröße Umkarton:	308 mm x 250 mm x 155 mm
Karton-EAN-Code:	4005967986028
Palettierung:	11 Kartons/Lage, 825 Artikel/Palette

Füllmengen können technisch bedingt Schwankungen unterliegen; die Vorgaben der Fertigpackungsverordnung werden erfüllt.

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen:	Trocken lagern, vor Wärme schützen
Gesamtlaufzeit (MHD):	540 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	Etikett
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	360 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD

Weitere Produktparameter:

Rückstandshöchstmengen entsprechen den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts. Für Bio-Produkte gelten die Vorgaben des BNN. Labor-Untersuchungen erfolgen im Rahmen des innerbetrieblichen Analysenplans.

Lebensmittelrecht / Qualitätssicherung:

Wir garantieren, dass die zu liefernde Ware incl. Verpackungsmaterial den jeweils geltenden deutschen und EU-weiten Gesetzen, Leitsätzen und Richtlinien entspricht. Das Produkt wird unter strengen hygienischen Anforderungen mit größter Sorgfalt hergestellt und unterliegt den im Betrieb vorgegebenen Qualitätskontrollen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist somit ohne Unterschrift gültig.