



PRODUKTSPEZIFIKATION

Vollkornsauerteig Pulver 250g

Art.Nr.: FW000001

erstellt am:

01.06.2026

E. Fedler

Seite 1 von 2

Artikelnummer: FW000001 M3 Nr: 817040
Artikelbezeichnung: Vollkornsauerteig Pulver 250g
Gewicht: 250g
Verkehrsbezeichnung: Roggen-Vollkorn-Sauerteig

1. Produkteigenschaften

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

ROGGENVOLLKORNMEHL, Starterkulturen

Ca. 30g Fertigsauer unter 1000g Mehl (500g Roggenmehl, 500g Weizenmehl) mischen. Einen Beutel oder Würfel Hefe, ca. 20g Salz, ca. 720ml Wasser und Gewürze dazugeben. Den Teig 20 min. ruhen lassen. Teig kneten und 60 min. ruhen lassen. Anschließend ca. 60 min. bei 200°C backen.

Mögliche Allergenspuren:

Eier und -erzeugnisse, Lupinen und -erzeugnisse, Milch und -erzeugnisse, Senf und -erzeugnisse, Sesamsamen und -erzeugnisse, Soja und -erzeugnisse, Schalenfrüchte

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	hellbraunes Pulver
Geruch	typisch säuerlich
Konsistenz	fein, mehlig
Geschmack	typisch säuerlich

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1444
Energie kcal	341
Fett g	1,9
- davon gesättigte Fettsäuren g	0,3
Kohlenhydrate g	60,9
- davon Zucker g	1,0
Ballaststoffe g	11,5
Eiweiß g	10,3
Salz g	0,05

* 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:	100000
Enterobacteriaceae:	10000
E. coli:	100
Hefen:	50000
Schimmel:	50000
Bacillus cereus:	1000
Salmonellen 25 g:	nicht nachweisbar

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

2. Verpackung

Inhalt:	250g
Einzelverpackung:	Transparente Schlauchbeutel folie verschweißt mit VS-/RS-Etikett
EAN-Code:	4005967860687
Verpackungseinheit (VPE):	7 Stück/Karton
Kartongröße Umkarton:	390 mm x 87 mm x 178 mm
Karton-EAN-Code:	4005967986004
Palettierung:	27 Kartons/Lage, 945 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:	Beutel Seite
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	210 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD
Zolltarifnummer:	21069098

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.