



BAKERS SECRET® BIO POFFERTJES/PANCAKES



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
DE-NI-039-02909-BD-2021-V1

| | |
|-----------------------------------|--|
| Artikel-Nr. | emk00120 |
| Beschreibung/ Sensorik | Backmischung zur Herstellung von Bio Poffertjes/Pancakes |
| Aussehen/ Konsistenz | gelbliches, klumpenfreies Pulver |
| Geruch/ Geschmack | arteigen, frei von Fremdgeschmack und -geruch |
| Backrezeptur/ Einsatzmenge | Backmischung: 1000 g, Wasser: 1320 g |
| Zusammensetzung | Bio Weizenmehl, Bio Hühnervolleipulver, Bio Magermilchpulver, Bio Zucker, Salz |
| GVO | Das Produkt enthält kein GVO, besteht nicht aus GVO, wird nicht aus GVO hergestellt und enthält keine Zutaten, die aus GVO hergestellt werden. Es besteht keine Kennzeichnungspflicht nach den EU-VO 1829 und VO1830/2003. |
| Lagerung | kühl und trocken |
| MHD | 9 Monate |
| Verpackung | Papiersack, 10 kg; je 3 Säcke im Umkarton. Alle verwendeten Verpackungen sind unbedenklich im Sinne des Lebensmittelbedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und entsprechen den EU-VO 1935/2004 und VO 10/2011 sowie den Empfehlungen des BfR. |
| Lebensmittelrecht | Das Produkt entspricht den Regelungen der Bundesrepublik Deutschland, sowie den einschlägigen EG-Richtlinien bzw. EG-Verordnungen. |
| Zertifizierungen | IFS 6, ISO 9001:2008, BIO und Ethik-Audit. Bio Produkt gemäß VO (EG) 934/2007 und VO (EG) 889/2008 |

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

| | Richtwerte (KbE/g)* | Warnwerte (KbE/g)* |
|--|---------------------|---------------------------|
| Aerobe mesophile Keimzahl (30°C) | 1 × 10 ⁶ | - |
| Enterobacteriaceae | 1 × 10 ⁵ | 1 × 10 ⁶ |
| Escherichia coli | 1 × 10 ¹ | 1 × 10 ² |
| Koagulase-positive Staphylokokken | 1 × 10 ² | 1 × 10 ³ |
| Präsumtive Bacillus cereus | 1 × 10 ² | 1 × 10 ³ |
| Sporen sulfitreduzierender Clostridien | 1 × 10 ² | 1 × 10 ³ |
| Salmonellen | - | nicht nachweisbar in 25 g |
| Hefen | 1 × 10 ³ | - |
| Schimmelpilze | 1 × 10 ⁴ | - |

* KbE/g = Koloniebildende Einheit/g

NÄHRWERTE

pro 100 g Backmischung/ Backmittel
(berechnet nach Bundeslebensmittelschlüssel,
nach der EU-VO 1169/2011)

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| Energie..... | 1172,0 kJ / 279,0 kcal |
| Fett..... | 0,7 g |
| davon gesättigte Fettsäuren..... | 0,15 g |
| Kohlenhydrate..... | 56,3 g |
| davon Zucker..... | 19,2 g |
| Ballaststoffe..... | 2,2 g |
| Eiweiß..... | 10,1 g |
| Salz (Natrium*2,5)..... | 0,3 g |

Die angegebenen Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

ALLERGENERKLÄRUNG [nach der EU-VO 1169/2011]

Die Angaben basieren auf den von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) herausgegebenen Werten für Getreidemahlerzeugnisse. Diese Empfehlungen gelten für Produkte, die direkt an den Endverbraucher gehen. Sie gelten nicht für Roh- und Zwischenerzeugnisse. Da es sich bei unserem Produkt um einen Rohstoff für Backzwecke handelt, der somit einer Temperaturbehandlung unterzogen wird, können die DGHM- Werte lediglich zur Orientierung herangezogen werden. Eine Überschreitung der Werte bedeutet nicht automatisch, dass die Verkehrsfähigkeit der Ware eingeschränkt ist.

Das Produkt ist im handelsüblichen Sinn frei von pathogenen Mikroorganismen und entspricht der Mykotoxin-Höchstmengen-Verordnung.

| | als Zutat | Kreuzkontamination möglich |
|--|-----------|----------------------------|
| Glutenhaltige Getreide** | ✓ | ■ |
| Krebstiere** | ■ | ■ |
| Eier** | ✓ | ■ |
| Fische** | ■ | ■ |
| Erdnüsse** | ■ | ■ |
| Sojabohnen** | ■ | ✓ |
| Milch** | ✓ | ■ |
| Schalenfrüchte** | ■ | ■ |
| Sellerie** | ■ | ■ |
| Senf** | ■ | ■ |
| Sesamsamen** | ■ | ■ |
| Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg) | ■ | ■ |
| Lupinen** | ■ | ✓ |
| Weichtiere** | ■ | ■ |

**und dessen Erzeugnisse