





## PRODUKT - INFORMATION

Blatt 1 von 1

Artikelname	CREME MALTOSON RSPO-SG
Artikelnummer	041101702000
Beschreibung/ Anwendung	Brotverbesserer für die Zubereitung verschiedener Mischbrotsorten
Methode / Dosierung	3% auf Mehl berechnet
Äusserliche Eigenschaften	Trockenmasse 88% Pastenförmig Emulsion Form Dunkelbraun
Bestandteile	pflanzliches Öl (Palm, Raps) (50%) Invertzuckersirup (20%) Gerstenmalzsirup (20%) Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, Polyglycerin-Polyricinoleat E476) (9%) Enzyme* (Weizen) (<1%) Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, L-Cystein) (<1%)  Die oben aufgeführten Prozentsätze betreffen abgerundete Zahlen. Alles über 10% wird auf volle Zahlen (Vielfache von 5) auf- oder abgerundet. Unsere Produkte entsprechen den EU-Richtlinien.  * Verarbeitungshilfsstoff
Verpackung / Netto Gewicht	Eimer gedruckt 20.00 kg
Lagerung	Trockentemperatur 15 - 20°C
Haltbarkeit	6 Monate
Sonneveld ist im Besitz der folgenden Zertifikate. Für weitere Informationen siehe www.sonneveld.com. <a href="http://www.sonneveld.com">www.sonneveld.com</a>	    
Erste Version	09-02-2010
Aktuelle Version	21-12-2018

### Bäckerei Grundstoffe

## ANALYSE - NÄHRWERT DATEN

Blatt 1 von 1

Artikelname	<b>CREME MALTOSON RSPO-SG</b>			
Artikelnummer	041101702000			
Analyse	<u>GESAMT FETTGEHALT</u>	<u>57.7 %</u>		
	Gesättigte Fettsäuren		21.73	
	Einfach ungesättigte Fettsäuren		25.66	
	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren		10.13	
	- wovon Linolsäure			3.18
	Wachse		0.00	
	Übrige Fettstoffe		0.00	
	- wovon Cholesterol			0.00
	-> Tierische Fette			0.00
	-> Pflanzliche Fette			57.71
	Transfettsäuren			<=1%
	=> SMB			0.00
	<u>GESAMT EIWEISS GEHALT</u>	<u>0.4 %</u>		
	-> Tierisches Eiweiss		0.00	
	-> Pflanzliches Eiweiss		0.44	
	=> Stickstoff-Faktor Kjeldahl			
	<u>GESAMT KOHLENHYDRAT</u>	<u>29.6 %</u>		
	Monosaccharide		14.64	
	Disaccharide		6.66	
	- wovon reduzierend			6.66
	- wovon Lactose			0.00
	Oligosaccharide		0.13	
	Polysaccharide		1.70	
	Übrige Kohlenhydrate		6.46	
	- wovon Polyole			0.00
	<u>GESAMTGEHALT BALLASTSTOFFE</u>	<u>0.0 %</u>		
	<u>GESAMTGEHALT WASSER</u>	<u>11.9 %</u>		
<u>GESAMTGEHALT SÄUREN UND SALZE</u>	<u>0.4 %</u>			
Salzgehalt (=Natrium x 2,5)		0.02		
Calcium		0.00		
Asche		0.34		
Hinzugefügt Salz		0.00		
<u>GESAMTE MENGE</u>	<u>100 %</u>			
Kalorischer Wert pro 100 gram		2647.0 kJ /		
		639.8 kCal		
<p>Daten sind gemäss Lebensmittelgesetz berechnet.            Fluktuationen können auftreten durch natürliche Rohstoffe.            Die anliegenden Informationen stammen von den festgestellten, ursprünglichen            Produktrezepturen und Spezifikationen von einzelnen Zutaten, die mit den diesbezüglichen            Lieferanten abgestimmt wurden.            Die Produkt- und Etikett Informationen verändern sich, wenn die Zusammensetzung von dem            Produkt verändert wird.</p>				
Erste Version	09-02-2010			
Aktuelle Version	21-12-2018			

## ALLERGEN AUSKUNFT

Blatt 1 von 1

Anwesenheit/Abwesenheit von Allergenen (Legal EU und zusätzliche entsprechen LeDa)

Artikelname	CREME MALTOSON RSPO-SG			
Artikelnummer	041101702000			
Kode	+: Artikel enthält die genannte Substanz als eine Bestandteil oder Rezept enthält die besagte Substanz -: Artikel enthält nicht die genannte Substanz als eine Bestandteil oder Rezept enthält nicht die besagte Substanz ?: Artikel kann Spuren der genannte Substanz durch Kreuzkontamination von rohem Matte enthalten			
1	Milcheiweiss	-	17 Kakao	-
2	Lactose	-	18 Hülsenfrüchte	-
3	Ei	-	19 Nüsse	-
4	Soja-eiweiss	-	20 Nussöl	-
5	Sojalecithin	-	21 Erdnüsse	-
6	Gluten	+	22 Erdnussöl	-
7	Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)	+	23 Sesam	-
8	Roggen	-	24 Sesamöl	-
9	Gerste	+	25 Karotte	-
10	Hafer	-	26 Glutamat	-
11	Rind	-	27 Sulfid (E220 bis E228)	-
12	Schwein	-	28 Koriander	-
13	Hühner	-	29 Sellerie	-
14	Fisch	-	30 Lupine	-
15	Krust- und Schalentiere	-	31 Senf	-
16	Mais	-	32 Weichtier	-
<p>In unserer Produktion verwenden wir Rohstoffe die die folgenden Allergenen enthalten: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Soja, Milch, Sesam, Sulfid, Lupine, Lactose, Glutamat, Koriander, Mais und Hülsenfrüchte.</p> <p>Effektive Maßnahmen vermeiden eine unbeabsichtigte Anwesenheit von Allergenen in Trennmittel, Glanzmittel und Schneid- und Gleitöl.</p> <p>Die anliegenden Informationen stammen von den festgestellten, ursprünglichen Produktrezepturen und Spezifikationen von einzelnen Zutaten, die mit den diesbezüglichen Lieferanten abgestimmt wurden.</p> <p>An diese Angaben können keine Rechte abgeleitet werden, diese werden von Sonneveld Group BV unverbindlich zur Verfügung gestellt. Die Informationen verändern sich, wenn die Zusammensetzung von dem Produkt verändert wird.</p>				
Erste Version	09-02-2010			
Aktuelle Version	21-12-2018			

## GVO INFORMATION

Blatt 1 von 2

Betrifft Zutaten von Soja und Mais, Zusatzstoffe und Aromen

Artikelname	CREME MALTONSON RSPO-SG		
Artikelnummer	041101702000		
Kode	Status G = GVO P = PCR-negatif I = IP - = keine der obengenannten	GVO Deklaration + = GVO-Deklaration - = keine GVO-Deklaration	
		<u>Status</u>	<u>GVO</u>
Zutaten aus Soja	<u>Soja - Zutaten mit Proteine</u> Sojamehl Sojabohnen, -schrot, -grütze, usw.	-	-
	<u>Soja - Zutaten ohne Proteine</u> Raffinierte Sojaöle	-	-
Zutaten aus Mais	<u>Mais - Zutaten mit Proteine</u> Maisgrütze, -mehl Native Maisstärke Physisch modifizierte Stärke	-	-
	<u>Mais - Zutaten ohne Proteine</u> Raffinierte Maisöl Stärkehydrolysaten Maltodextrin Dextrose	-	-
Zusatzstoffen und Aromen	Glukosesirup	-	-
	<u>Zusatzstoffen und Aromen</u> Emulgator (Zusatzstoffe) Chemisch modifiz. Stärke Übrige (Zusatzstoffe) Aroma	-	-
	<u>Zusatzstoffe (Prozesshilfstoffe) *</u> Übrige (Prozesshilfstoffe)	-	-

## Fortsetzung GVO INFORMATION


Blatt 2 von 2

Betrifft Zutaten von Soja und Mais, Zusatzstoffe und Aromen

<p>Identity Preserved: garantiert mittels Zertifikat den non-GVO Status von dem Gewächs, woraus Zutaten, Zusatzstoffe oder Aromen hergestellt sind.</p> <p>Deklaration GVO: Ratschlag für zusätzliche Etikettierung gemäss (EC) 1829/2003.</p> <p>* Prozesshilfsstoffe fallen aus Verordnung (EC) 1829/2003. Deshalb ist eine zusätzliche Etikettierung nicht verpflichtend.</p>	
<p>Referenz:</p> <p>Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.</p> <p>Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.</p>	
<p>Die anliegenden Informationen stammen von den festgestellten, ursprünglichen Produktrezepturen und Spezifikationen von einzelnen Zutaten, die mit den diesbezüglichen Lieferanten abgestimmt wurden.</p> <p>An diese Angaben können keine Rechte abgeleitet werden, diese werden von Sonneveld Group B.V. unverbindlich zur Verfügung gestellt.</p> <p>Die Informationen verändern sich, wenn die Zusammensetzung von dem Produkt verändert wird.</p>	
Erste Version	09-02-2010
Aktuelle Version	21-12-2018

## HERKUNFTSLAND

Blatt 1 von 1

Artikelname	CREME MALTOSON RSPO-SG	
Artikelnummer	041101702000	
Beschreibung/ Anwendung	Brotverbesserer für die Zubereitung verschiedener Mischbrotsorten	
Methode / Dosierung	3% auf Mehl berechnet	
Äusserliche Eigenschaften	Trockenmasse 88% Pastenförmig Emulsion Form Dunkelbraun	
Bestandteile (inklusive Herkunftsland)	pflanzliches Öl (Australien, Belgien, Brasilien, Deutschland, Dänemark, Frankreich, Guatemala, Indonesien, Malaysia, Papua-Neuguinea, Polen, Russland, Slowakei, Tschechien, Ukraine, Ungarn, die Niederlande, Österreich) Invertzuckersirup (Belgien, Niederlande, Österreich) Gerstenmalzsirup (Belgien, Dänemark, Frankreich, Niederlande, Vereinigtes Königreich) Emulgator (Brasilien, Danmark, Indien, Malaysia) Enzyme* (Deutschland, Dänemark, Frankreich, Niederlande) Mehlbehandlungsmittel (China, Japan) * Verarbeitungshilfsstoff	
Verpackung / Netto Gewicht	Eimer gedruckt	20.00 kg
Lagerung	Trockentemperatur 15 - 20°C	
Haltbarkeit	6 Monate	
Sonneveld ist im Besitz der folgenden Zertifikate. Für weitere Informationen siehe <a href="http://www.sonneveld.com">www.sonneveld.com</a> <a href="http://www.sonneveld.com">www.sonneveld.com</a>	    	
Erste Version	09-02-2010	
Aktuelle Version	21-12-2018	