

PRODUKT - INFORMATION

Blatt 1 von 1

Artikelname	QS WITTE MIK
Artikelnummer	022641502000
Beschreibung/ Anwendung	Brotverbesserer für die Zubereitung verschiedener Weißbrotsorten
Methode / Dosierung	3-5% auf Mehl berechnet
Äusserliche Eigenschaften	Trockenmasse 94% Pulverförmig Nicht staubend Cremefarbig
Bestandteile	Molke Erzeugnisse (50%) Weizenmehl (15%) Dextrose (15%) pflanzliches Öl (Palm, Raps) (10%) Emulgator (Calciumstearoyllactylat, Mono- und Diglyceride von Fettsäuren,) (6%) Milchprotein (<1%) Enzyme* (Weizen) (<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	Mehrfachpapiersäcke mit PE-Folie 20.00 kg
Lagerung	Kühl und trocken halten
Haltbarkeit	12 Monate
Sonneveld ist im Besitz der folgenden Zertifikate. Für weitere Informationen siehe www.sonneveld.com . www.sonneveld.com	    
Erste Version	13-09-2017
Aktuelle Version	07-01-2019

Bäckerei Grundstoffe

ANALYSE - NÄHRWERT DATEN

Blatt 1 von 1

Artikelname	QS WITTE MIK		
Artikelnummer	022641502000		
Analyse	<u>GESAMT FETTGEHALT</u>	<u>19.6 %</u>	
	Gesättigte Fettsäuren		11.64
	Einfach ungesättigte Fettsäuren		5.77
	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren		2.11
	- wovon Linolsäure		1.58
	Wachse		0.00
	Übrige Fettstoffe		0.00
	- wovon Cholesterol		0.00
	-> Tierische Fette		0.00
	-> Pflanzliche Fette		19.60
	Transfettsäuren		<=1%
	=> SMB		0.00
	<u>GESAMT EIWEISS GEHALT</u>	<u>3.6 %</u>	
	-> Tierisches Eiweiss		2.00
	-> Pflanzliches Eiweiss		1.60
	=> Stickstoff-Faktor Kjeldahl		
	<u>GESAMT KOHLENHYDRAT</u>	<u>66.5 %</u>	
	Monosaccharide		12.59
	Disaccharide		41.43
	- wovon reduzierend		41.43
	- wovon Lactose		42.36
	Oligosaccharide		0.00
	Polysaccharide		12.43
	Übrige Kohlenhydrate		0.01
	- wovon Polyole		0.00
	<u>GESAMTGEHALT BALLASTSTOFFE</u>	<u>0.3 %</u>	
	<u>GESAMTGEHALT WASSER</u>	<u>6.2 %</u>	
	<u>GESAMTGEHALT SÄUREN UND SALZE</u>	<u>3.8 %</u>	
Salzgehalt (=Natrium x 2,5)		1.05	
Calcium		0.15	
Asche		3.91	
Hinzugefügt Salz		0.76	
<u>GESAMTE MENGE</u>	<u>100 %</u>		
Kalorischer Wert pro 100 gram		1918.9 kJ / 457.3 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	13-09-2017		
Aktuelle Version	07-01-2019		

ALLERGEN AUSKUNFT

Blatt 1 von 1

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

Artikelname	QS WITTE MIK			
Artikelnummer	022641502000			
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	13-09-2017			
Aktuelle Version	07-01-2019			

GVO INFORMATION

Blatt 1 von 2

Betrifft Zutaten von Soja und Mais, Zusatzstoffe und Aromen

Artikelname	QS WITTE MIK		
Artikelnummer	022641502000		
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	13-09-2017
Aktuelle Version	07-01-2019

HERKUNFTSLAND

Blatt 1 von 1

Artikelname	QS WITTE MIK
Artikelnummer	022641502000
Beschreibung/ Anwendung	Brotverbesserer für die Zubereitung verschiedener Weißbrotsorten
Methode / Dosierung	3-5% auf Mehl berechnet
Äusserliche Eigenschaften	Trockenmasse 94% Pulverförmig Nicht staubend Cremefarbig
Bestandteile (inklusive Herkunftsland)	Molke Erzeugnisse (Deutschland, Niederlande, Vereinigtes Königreich) Weizenmehl (Deutschland, Frankreich, Niederlande) Dextrose (Belgien, Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Indonesien, Malaysia, Niederlande) pflanzliches Öl (Australien, Belgien, Deutschland, Dänemark, Frankreich, Großbritannien, Indonesien, Malaysia, Niederlande, Polen, Russland, Slowakei, Tschechien, Ukraine, Ungarn, die Niederlande, Österreich) Emulgator (Malaysia, Niederlande) Milchprotein (Belgien, Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Indonesien, Malaysia, Niederlande) Enzyme* (Deutschland, Dänemark, Frankreich, Niederlande) * Verarbeitungshilfsstoff
Verpackung / Netto Gewicht	Mehrfachpapiersäcke mit PE-Folie 20.00 kg
Lagerung	Kühl und trocken halten
Haltbarkeit	12 Monate
Sonneveld ist im Besitz der folgenden Zertifikate. Für weitere Informationen siehe www.sonneveld.com www.sonneveld.com	    
Erste Version	13-09-2017
Aktuelle Version	07-01-2019

Bäckerei Grundstoffe