



**Produktspezifikation**  
**Art. Nr. 1915**  
**EIWO Malz Brötchenbackmittel**  
**25kg Gebinde**

Revision 2  
Stand: 12.04.12  
Seite 1 von 3

**Verkehrsbezeichnung:** Backmittel für Weizenkleingebäcke

**Zutaten (gemäß LMKV):** Weizenmehl, Zucker, Sojamehl, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithin (Soja)), Gerstenmalzmehl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Stärke, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme (Weizen)

**Produktbeschreibung:**

**Allgemein:** Backmischung zur Herstellung von Brötchen. Das Produkt entspricht den Anforderungen des LFGB.

**Aussehen:** Bräunliches, klumpenfreies Pulver

**Geruch:** arteigen, malzig, frei von Fremdgeruch, nicht muffig

**Geschmack:** arteigen, malzig, frei von Fremdgeschmack, nicht muffig



**Bestimmungsgemäße Verwendung:**

Verwendung als anteilige Zutat in Lebensmitteln, die entweder erhitzt, anderweitig konserviert oder bis zum baldigen Verzehr gekühlt werden.

**Verarbeitungshinweis / Dosierung / Backanleitung:**

Die Einsatzmenge beträgt 3-4% auf Mehl berechnet

**Lagerung / Haltbarkeit:**

- Bei kühler, trockener Lagerung. Die Lagertemperatur sollte 20°C nicht überschreiten
- Entsprechend dem auf der Verpackung angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum

**Abpackung:**

Papiersackgebilde 25kg mit PE Inliner

Die gelieferten Artikel sind in Packmitteln verpackt, die zur Verwendung als Lebensmittelverpackungen geeignet sind. Die Produkte entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften (jeweils einschließlich aller Ergänzungen und in der zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung gültigen Fassung): Verordnung (EG) Nr. 1935 / 2004, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01.09.2005, Bedarfsgegenständeverordnung vom 23.12.1997, Verordnung (EU) Nr. 10/2011.



**Produktspezifikation**  
**Art. Nr. 1915**  
**EIWO Malz Brötchenbackmittel**  
**25kg Gebinde**

Revision 2  
Stand: 12.04.12  
Seite 2 von 3

**GVO Erklärung:**

Der Lieferant / Hersteller bestätigt hiermit, dass das gelieferte Produkt, gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003, keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält oder aus solchen besteht und keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden.

**Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:**

Brennwert:	1590 kJ	378 kcal
Eiweiß:		11,8 g
Kohlenhydrate:		69,0 g
davon Zucker:		9,73 g
Fett:		7,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:		4,8 g
Ballaststoffe:		3,0 g

**Weitere chemische / physikalische Angaben:**

Mineralstoffe:	1,0 g
Natrium:	<0,1 g
Wasser:	8,0 g

**Mikrobiologische Angaben: Richt- und Warnwerte der DGHM für Getreidemahlerzeugnisse**

	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	$1,0 \times 10^6$ KbE/g	----
Enterobacteriaceae	$1,0 \times 10^5$ KbE/g	$1,0 \times 10^6$ KbE/g
E. coli	$1,0 \times 10^1$ KbE/g	$1,0 \times 10^2$ KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken	$1,0 \times 10^2$ KbE/g	$1,0 \times 10^3$ KbE/g
Bacillus cereus	$1,0 \times 10^2$ KbE/g	$1,0 \times 10^3$ KbE/g
Sulfitreduzierende Clostridien	$1,0 \times 10^2$ KbE/g	$1,0 \times 10^3$ KbE/g
Salmonellen	----	nicht nachweisbar in 25g
Hefen	$1,0 \times 10^3$ KbE/g	----
Schimmelpilze	$1,0 \times 10^4$ KbE/g	----



**Produktspezifikation**  
**Art. Nr. 1915**  
**EIWO Malz Brötchenbackmittel**  
**25kg Gebinde**

Revision 2  
 Stand: 12.04.12  
 Seite 3 von 3

**Pflanzenschutzmittel / Schwermetalle / Mykotoxine:**

Das Produkt erfüllt bezüglich des Gehaltes an Schwermetallen und Mykotoxine die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 vom 19.12.2006 (Kontaminanten-Verordnung) für Getreide in der aktuellen Fassung. In Bezug auf Pestizidrückstände erfüllt das Produkt die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 vom 23.02.2005 in der gültigen Fassung.

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung				Angabe des Inhaltsstoffs
01	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	Gluten
02	Krebstiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
03	Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
04	Fisch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
05	Erdnüsse und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
06	Soja und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	Soja
07	Milch und -erzeugnisse, einschl. Laktose	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
09	Sellerie und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
10	Senf und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub>	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
14	Weichtiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	

**Qualitätssicherung:**

Unser Unternehmen ist seit 2010 nach DIN EN ISO 9001:2008 und IFS Logistic zertifiziert. Alle Rohstoffe sind vom jeweiligen Hersteller spezifiziert / zertifiziert und werden bei Eingang stichprobenartig nochmals untersucht. Während der Lagerung / Kommissionierung / des Transports und Versands wird die Qualität im Rahmen eines HACCP – Konzeptes ständig überwacht. Die Produkte werden routinemäßig sensorisch, chemisch-physikalisch und mikrobiologisch gegen Spezifikationen geprüft.

Bei den Angaben zur Zusammensetzung handelt es sich um kalkulierte Werte, die sich aus den Inhaltsstoffen der Bestandteile ergeben. Die natürlichen Schwankungen dieser Inhaltsstoffe der Bestandteile führen dann auch zu Toleranzen im Produkt, die gegebenenfalls berücksichtigt werden müssen. Die kalkulierten Werte sind geeignet, wiederum die Zusammensetzung eines kombinierten Produktes zu berechnen.