



**Produktspezifikation**  
**Art. Nr. 8052**  
**Hefe Extra**  
**12 x 1kg**

Revision 3  
Stand:01.03.12  
Seite 1 von 3

**Verkehrsbezeichnung:** Frische Backhefe

**Zutaten (gemäß LMKV):** Hefe

**Produktbeschreibung:**

Allgemein: Frische Presshefe für einen guten Ofentrieb und breiter Gärtoleranz

Aussehen: leicht gräulich bis gelblich, homogen, cremige Konsistenz

Geruch: arteigen, nach Hefe, frei von Fremdgeruch

Geschmack: arteigen, neutral nach Hefe, frei von Fremdgeschmack



**Bestimmungsgemäße Verwendung:**

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

**Verarbeitungshinweis / Dosierung / Backanleitung:**

- entfällt -

**Lagerung / Haltbarkeit:**

- Lagerung: max. 8°C, frostfrei
- Entsprechend dem auf der Verpackung angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum

**Abpackung:**

12 Stangen á 1kg

Zellophanpapier mit Umkarton

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. 8052**  
**Hefe Extra**  
**12 x 1kg**

Revision 3  
Stand:01.03.12  
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.

<b>Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:</b>		
Brennwert:	490 kJ	117 kcal
Eiweiß:		12,5 g
Kohlenhydrate:		11,1 g
Fett:		0,3 g

<b>Weitere chemische / physikalische Angaben:</b>	
Trockenmasse:	mind. 28%
Aschegehalt:	6,4 %

<b>Mikrobiologische Angaben:</b>	
	Werte
Coliforme Bakterien	$<1,0 \times 10^3$ KbE/g
Pathogene Mikroorganismen	nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	$<1,0 \times 10^2$ KbE/g
Staphylococcus aureus	negativ



**Produktspezifikation**  
**Art. Nr. 8052**  
**Hefe Extra**  
**12 x 1kg**

Revision 3  
Stand:01.03.12  
Seite 3 von 3

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung				Angabe des Inhaltsstoffs
01	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b>	<input type="checkbox"/> Ja	
02	Krebstiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b>	<input type="checkbox"/> Ja	
03	Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b>	<input type="checkbox"/> Ja	
04	Fisch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b>	<input type="checkbox"/> Ja	
05	Erdnüsse und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b>	<input type="checkbox"/> Ja	
06	Soja und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b>	<input type="checkbox"/> Ja	
07	Milch und -erzeugnisse, einschl. Laktose	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b>	<input type="checkbox"/> Ja	
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b>	<input type="checkbox"/> Ja	
09	Sellerie und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b>	<input type="checkbox"/> Ja	
10	Senf und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b>	<input type="checkbox"/> Ja	
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b>	<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"/> <b>Nein</b>	<input type="checkbox"/> Ja	
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b>	<input type="checkbox"/> Ja	
14	Weichtiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Nein</b>	<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.