Produktespezifikation: Backpulver Artikel-Nr.: 1031

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Backpulver
Zutaten (gem. LIV)	Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Maisstärke.

Produkte Eigenschaften

Aussehen	feines Pulver
Farbe	weiss
Konsistenz/Textur	Pulver
Zubereitung	Backtriebmittel zur Lockerung von Teigen: 16g ausreichend für 500g Mehl

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	<100.000 KbE/g
Hefen	< 500 KbE/g
Schimmel	< 500 KbE/g
Salmonellen	n.n. in 25g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	24 Monate
Lagerbedingungen	trocken und verschlossen, bei Raumtemperatur
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Cart 12 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	423
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	99
Fett total	0
Gesättigte Fettsäuren	0
Kohlenhydrate total	24.9
Kohlenhydrate, davon Zucker	0
Ballaststoffe	0
Eiweiss	0
Salz	29.4

Produktespezifikation: Backpulver Artikel-Nr.: 1031

Generelle Ausssagen

Vegan	Ja
Ovo-lacto vegetarisch	Ja
Ovo vegetarisch	Ja
Lacto vegetarisch	Ja
Pesco vegetarisch	Ja
Kosher	Nein
Halal	Nein

Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
Produktesicherheit	Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.
Gentechnologie	Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.
Analysen/Zertifikate	Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.
Schlussbemerkung	Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.
Gültigkeit der Spezifikation	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.

Allergene:

	enthält keine enthalten	☑ nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	☐	☑	☐
Krustentiere	☐	☑	☐
Eier	☐	☑	☐
Fische	☐	☑	☐
Gluten	☐	☑	☐

Produktespezifikation: Backpulver Artikel-Nr.: 1031

Lupine	☐	☑	☐
Milch	☐	☑	☐
Weichtiere	☐	☑	☐
Senf	☐	☑	☐
Erdnüsse	☐	☑	☐
Sesamsamen	☐	☑	☐
Sojabohnen	☐	☑	☐
Sulfite	☐	☑	☐
Nüsse	☐	☑	☐

Gluten-Arten

Weizen	☐
Roggen	☐
Gerste	☐
Hafer	☐
Dinkel	☐
Kamut	☐

Nuss-Arten

Mandeln	☐	Pistazien	☐
Haselnüsse	☐	Macadamianüsse	☐
Walnüsse	☐		
Cashewnüsse	☐		
Pecannüsse	☐		
Paranüsse	☐		