

Artikel: **80848** Plange Biskuit-Mix 10 kg MB

Allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Die Grundmischung eignet sich zur Herstellung von feinen Biskuitböden mit einer sehr gleichmäßigen Porung und einer langen Frischhaltung.
Verkehrsbezeichnung	Grundmischung für Biskuitmassen
Gebindegröße (in kg)	10 kg
Zolltarifnummer	1901 2000
EAN:	4008549080848
Mind.-Haltbarkeit	12 Monate

Sensorische Eigenschaften

Farbe	arteigen
Geruch	arteigen, kein Fremdgeruch
Geschmack	arteigen, kein Fremdgeschmack

Nährwerte

Energie	1575 kJ 371 kcal
Fett	2,4 g/100g
- davon ges. Fettsäuren	2,0 g/100g
Kohlenhydrate	83,8 g/100g
- davon Zucker	40,7 g/100g
Ballaststoffe	1,0 g/100g
Eiweiß	3,3 g/100g
Salz	1,593 g/100g

Diese Angaben wurden auf der Basis der Rezeptur nach Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Zutaten

Inhaltsstoff	E-Nr.	Herkunft
Zucker		DE / FR
WEIZENmehl		DE
WEIZENstärke		DE
Emulgator Polyglycerinester von Speisefettsäuren / Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (aus Palm nach RSPO-MB)	E 475 / E 471	DE / DK / BE
modifizierte Stärke	E 1442	DE
Backtriebmittel Diphosphate / Natriumcarbonate	E 450 / E 500	DE
getrockneter Glucosesirup		DE
MAGERMILCHpulver		DE
Speisesalz		DE
Verdickungsmittel Xanthan	E 415	China
natürliches Aroma (gemäß VO 1334 / 2008)		DE
Enzyme		DE / DK / BE

Anwendungsrezeptur

	1000 g Plange Biskuit-Mix 10kg MB 100 g Wasser 700 g Vollei
Verarbeitung	Alle Zutaten 5 bis 8 Minuten mit feinem Schlagbesen schnell aufschlagen. Das Litergewicht sollte 350 bis 380 g betragen.
Backzeit	ca. 30 min
Backtemperatur	200°C (40°C unter Brötchenbacktemperatur)

Ernährungsformen

	Ja	Nein
Kosher		x
Kosher zertifiziert		x
Halal		x
Halal zertifiziert		x
Vegetarisch	x	
Vegan		x

Verpackung, Transport und Lagerung	
Lagerung	Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen.
Transport	Die Anlieferung erfolgt in hygienischen einwandfreien, sauberen und dicht verschlossenen Verpackungen.
Verpackung	Produktverpackung: Papiersack
	Gebindeeinheit: 10 kg
	Paletteneinheit: 90 x 10 kg

Das Verpackungsmaterial entspricht allen derzeit gültigen deutschen und europäischen rechtlichen Anforderungen.

	wird laut Rezeptur verwendet		wird auf der Produktionslinie gefahren		wird in Betrieb verwendet	
	Ja	Nein	Ja	Nein	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide	x					
Krebs- und Krebstiererzeugnisse		x		x		x
Fisch und -erzeugnisse		x		x		x
Eier und -erzeugnisse		x	x			
Erdnüsse und -erzeugnisse		x		x		x
Soja und -erzeugnisse		x	x			
Milch und -erzeugnisse	x					
Schalenfrüchte und -erzeugnisse		x		x		x
Sellerie und -erzeugnisse		x		x		x
Senf und -erzeugnisse		x		x		x
Sesamsamen und -erzeugnisse		x	x			
Schwefeldioxid SO ₂ > 10 mg / kg		x		x		x
Lupine und -erzeugnisse		x	x			
Weichtiere und -erzeugnisse		x		x		x

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Anbau, Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren oder zufälligen Kreuzkontamination nicht immer sicher ausgeschlossen kann. Es ist daher nicht möglich, eine Garantie über die komplette Abwesenheit kennzeichnungspflichtiger Allergene zu geben.

ALBA-Liste 2.0					
LeDa Code	Allergen	Nicht im Rezept enthalten	Im Rezept enthalten	Kreuzkontamination möglich	unbekannt
1.1	Weizen		x		
1.2	Roggen	x		x	
1.3	Gerste	x		x	
1.4	Hafer	x		x	
1.5	Dinkel	x		x	
1.6	Kamut	x			
1	Gluten		x		
2.0	Krebstiere	x			
3.0	Ei	x		x	
4.0	Fische	x			
5.0	Erdnüsse	x			
6.0	Soja	x		x	
7.0	Milch		x		
8.1	Mandeln	x			
8.2	Haselnüsse	x			
8.3	Walnüsse	x			
8.4	Cashewnüsse	x			
8.5	Pecanüsse	x			
8.6	Paranüsse	x			
8.7	Pistazien	x			
8.8	Macadamianüsse	x			
8	Nüsse	x			
9.0	Sellerie	x			
10.0	Senf	x			
11.0	Sesamsamen	x		x	
12.0	Schwefeldioxid SO ₂ > 10 mg / kg	x			
13.0	Lupine	x		x	
14.0	Weichtiere	x			
20.0	Laktose	x		x	
21.0	Kakao	x		x	
22.0	Glutamat	x			
23.0	Huhn	x			
24.0	Koriander	x		x	
25.0	Mais	x	x		
26.0	Hülsenfrüchte	x		x	
27.0	Rindfleisch	x			
28.0	Schweinefleisch	x			
29.0	Karotten	x		x	

Produktsicherheit

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Lebensmittel, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Die Ware entspricht den derzeit gültigen lebensmittelrechtlichen Richtlinien, Verordnungen und Gesetzen. Die Herstellung erfolgt mit hygienisch einwandfreien Rohstoffen nach den Richtlinien eines zertifizierten QM Systems (IFS Food 6). Fremdbestandteile und Verunreinigungen können durch die strikte Anwendung eines modernen HACCP Konzeptes nach dem aktuellen Stand der Technik ausgeschlossen werden.

GMO-Erklärung

Eine Kennzeichnungspflicht im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829/2003 und 1830/2003 über die Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln entsteht dann, wenn die vermarkteten Produkte entweder aus GVO hergestellt oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden, auch wenn im eigentlichen Produkt die DNA nicht mehr nachweisbar ist. Für unsere Produkte können wir sagen, dass unsere Lieferanten uns bestätigt haben, dass die an uns gelieferten Rohstoffe und Produkte nach heutigem Kenntnisstand nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt sind und keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten. Da wir unsererseits in unserem Produktionsprozess keine gentechnische Veränderung vornehmen, schließen wir daraus, dass auch unsere Erzeugnisse keine GVO im Sinne der obigen Verordnungen enthalten und damit nicht kennzeichnungspflichtig sind. Aufgrund der weiten Verbreitung gentechnisch veränderter Organismen im Allgemeinen, kann die Abwesenheit von geringen Spuren GVO-Materials wegen möglicher Kreuzkontamination jedoch nicht bestätigt werden.

Die gemachten Angaben beruhen auf unserem besten Wissen, entbinden Sie als Anwender jedoch nicht von einer eigenen Prüfung der Produkte auf ihre Eignung für die von ihnen beabsichtigten Zwecke. Wir liefern unsere Produkte in einwandfreier Qualität entsprechend unseren "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".

Revisions- Nr.: 10

erstellt: G.Beckmann

in Kraft gesetzt am: 05.09.2016

geprüft und genehmigt: D.Röwer

Vorliegende Spezifikation ist ohne Unterschrift gültig

GEORG PLANGE

ZN der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG

Hansastraße 6-8, 41460 Neuss

Telefon: +49 / 2131 2795 0