

**PRODUKTPROFIL**

<b>Art.-Nr.: 080978</b>	<b>Plange Schoko Biskuit</b>	<b>10 kg</b>
<b>Beschreibung:</b>	Plange Schoko-Biskuit wird zur Herstellung von dunklen Biskuit- und Wienermassen verwendet. Der hohe Kakaoanteil bewirkt eine kräftige Bräunung in Verbindung mit einem abgerundeten Geschmack.	
<b>Sensorik:</b>	Farbe:	rötlich braun
	Geruch:	typisch
	Geschmack:	typisch, nach Kakao
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Grundmischung für Schoko-Biskuitmassen	
<b>Zutaten (in absteigender Reihenfolge):</b>	% - Angabe ca.	E-Nr.
Zucker	40	
Weizenmehl	30	
Maisstärke	10	
Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren / Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren / Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren/ Propylenglycolester von Speisefettsäuren [enthält Magermilchpulver]	} 20	E 471 E 472b
stark entölter Kakao		E 472a E 477
Backtriebmittel Diphosphate / Natriumcarbonate		E 450 E 500
Aroma [enthält Lactose]		
[Das Produkt kann Spuren von Hühnerei- und Sojaerzeugnissen enthalten.]		

**Zutaten Backwaren:** (hergestellt nach unten aufgeführter Anwendungsrezeptur)

Vollei  
Zucker  
Weizenmehl  
Maisstärke  
Wasser  
Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren/ Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren/ Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren/ Propylenglycolester von Speisefettsäuren [enthält Magermilchpulver]  
stark entölter Kakao  
Backtriebmittel Diphosphate / Natriumcarbonate  
Aroma [enthält Lactose]  
  
[Das Produkt kann Spuren von Hühnerei- und Sojaerzeugnissen enthalten.]

**Mind.-Haltbarkeit (MHD):** 12 Monate

**Lagerung / Transport:** vor Wärme und Feuchtigkeit schützen

**Chem. / Physikal. Kennzahlen:** Litergewicht 370 ± 20 ml

**Nährwertangaben (g/100g Erzeugnis):**

Brennwert:	1.650 kJ / 394 kcal
Eiweiß (N x 5,8):	4,5
Kohlenhydrate:	74
davon Zucker:	40
Fett:	8,7
davon ges. Fettsäuren:	5,0
Ballaststoffe:	3,6
Salz:	0,3

Eigene Berechnung basierend auf Nährwertberechnungsprogramm.

<b>Allergen- kennzeichnung:</b>	<b>Allergen im Produkt enthalten:</b>	<b>laut Rezeptur verwendet</b>		<b>wird auf der Produktions- linie gefah- ren</b>		<b>im Betrieb verwendet</b>	
		<b>ja</b>	<b>nein</b>	<b>ja</b>	<b>nein</b>	<b>ja</b>	<b>nein</b>
	Glutenhaltiges Getreide	x					
	Soja und Sojaerzeugnisse		x	x			
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x		x		x
	Schalenfrüchte		x		x		x
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		x	x			
	Eier und Eierzeugnisse		x	x			
	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)	x					
	Lupine und Lupinenerzeugnisse		x	x			
	Fisch und Fischerzeugnisse		x		x		x
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x		x		x
	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x		x		x
	Senf und Senferzeugnisse		x		x		x
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x		x		x
	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg) als SO <sub>2</sub> ange- geben		x		x		x
<b>Gentechnologie:</b>	Das Produkt ist nach den derzeit geltenden Vorschriften entspr. Verordnung (EU) 1829 / 2003 und Verordnung (EU) 1831 / 2003 zu genetisch veränderten Lebensmitteln nicht kennzeichnungspflichtig.						
<b>Verpackung:</b>	Produktverpackung: Papiersack Gebindeeinheit: 10 kg Paletteneinheit: 84 x 10 kg  Die Anlieferung erfolgt in hygienisch einwandfreien, sauberen und dicht verschlossenen Verpackungen.						
<b>Lebensmittlerechtliche Bewertung:</b>	Die Ware entspricht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Richtlinien, Verordnungen und Gesetzen. Die Herstellung der Produkte erfolgt nach den Anforderungen ISO 22000:2005 und IFS.						

**Anwendungs-  
rezeptur:**

1.000 g **Plange Schoko-Biskuit**

750 ml Vollei

100 ml Wasser

Verarbeitung: Die Rohstoffe intensiv in ca. 10 min aufschlagen.

Die gemachten Angaben beruhen auf unserem besten Wissen und entbinden den Anwender nicht, die ihn und das Endprodukt betreffenden Angaben und gesetzlichen Bestimmungen zu überprüfen.

erstellt: Diana Röwer

geprüft und genehmigt:

Die Profile sind ohne Unterschrift gültig.

Klaus Schröder  
Leiter QS und F&E

Revision: 3

gespeichert unter:  
Schoko-Biskuit\_080978.DOC

Stand: 13.06.2012