

**PRODUKTPROFIL**

<b>Art.-Nr.: 080466</b>	<b>Plange Waffel-Mix MB</b>	<b>10 kg</b>												
<b>Beschreibung:</b>	Plange Waffel-Mix MB ist eine Grundmischung zur einfachen Herstellung von leckeren Waffeln. Nach der Zugabe von Wasser oder Milch kann die Masse sofort – aber auch nach längere Stehzeit – verbacken werden.													
<b>Sensorik:</b>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 30%;">Farbe:</td> <td style="width: 30%;">typisch</td> <td style="width: 40%;"></td> </tr> <tr> <td>Geruch:</td> <td>typisch</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Geschmack:</td> <td>typisch</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Beschaffenheit-Mix:</td> <td>feines, rieselfähiges Pulver</td> <td></td> </tr> </table>		Farbe:	typisch		Geruch:	typisch		Geschmack:	typisch		Beschaffenheit-Mix:	feines, rieselfähiges Pulver	
Farbe:	typisch													
Geruch:	typisch													
Geschmack:	typisch													
Beschaffenheit-Mix:	feines, rieselfähiges Pulver													
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Grundmischung für Waffelmassen													
<b>Zutaten (in absteigender Reihenfolge):</b>	% - Angabe ca.	E-Nr.												
Weizenmehl	35													
Zucker	20													
pflanzliches Öl ( Palm )	15													
Hühnervolleipulver	} 30													
Vollmilchpulver														
Glucosesirup														
Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		E 471												
Maisstärke														
Backtriebmittel Diphosphat / Natriumcarbonat		E 450 E 500												
Milcherzeugnisse														
Salz														
Aroma		E 300												
Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure														

**Zutaten Backwaren:** (hergestellt nach unten aufgeführter Anwendungsrezeptur mit  
15 g **Plange Süßer Schnee** / Waffel))

Weizenmehl  
Milch  
Zucker  
pflanzliches Öl (Palm)  
Hühnervolleipulver  
Vollmilchpulver  
Traubenzucker  
Emulgator Mono- und Diglyceride von  
Speisefettsäuren  
Maisstärke  
Backtriebmittel Diphosphate / Natriumcar-  
bonate  
Milcherzeugnisse  
Salz  
Aroma

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

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

**Chem. / Physikal.** Wasseraufnahme: 77,5 %  
**Kennzahlen:**

<b>Nährwertangaben (g/100g Erzeugnis):</b>	Brennwert:	2026 kJ / 484 kcal
	Eiweiß (N x 5,8):	11,2
	Kohlenhydrate:	54,9
	davon Zucker:	26,2
	Fett:	22,9
	davon ges. Fettsäuren:	11,7
	Ballaststoffe:	1,6
	Salz:	0,5

Eigene Berechnung basierend auf Nährwertberechnungsprogramm.

<b>Allergen- kennzeichnung:</b>	<b>Allergen im Produkt enthalten:</b>	<b>laut Rezeptur verwendet</b>		<b>wird auf der Produktionslinie gefahren</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					
	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> angegeben		x		x		x

<b>Gentechnologie:</b>	Das Produkt ist nach den derzeit geltenden Vorschriften entspr. Verordnung (EU) 1829 / 2003 und Verordnung (EU) 1830 / 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>Lebensmittelrechtliche Bewertung:</b>	Die Ware entspricht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Richtlinien, Verordnungen und Gesetzen. Die Herstellung der Produkte erfolgt nach den Anforderungen der DIN EN ISO 22000:2005 und ISF.

<b>Anwendungsrezeptur:</b>	1.000 g	<b>Plange Waffel-Mix MB</b>
	800 g	Milch
	Verarbeitung:	Alle Zutaten kurz miteinander verrühren und im Waffeleisen goldgelb backen. Bei längerer Stehzeit sollte die Masse abgedeckt und kühl gestellt werden.

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: Guido Beckmann Leiter-QM	geprüft und genehmigt: Klaus Schröder Leiter und F&E	Die Profile sind ohne Unterschrift gültig.
Revision: 8	gespeichert unter: Waffel-Mix MB_080466.DOC	Stand: 08.05.2014