

# Produktspezifikation



**Bettackerstr. 14**  
Tel. +49 761 1202318-0  
[www.breisgau-backmittel.de](http://www.breisgau-backmittel.de)

**79115 Freiburg**  
Fax +49 761 1202318-50  
info@breisgau-backmittel.de

<b>Artikel:</b>	<b>BREISGAU Veggi-Waffel</b>	Erstellt:07.01.19 WB Geändert:
<b>Artikelnummer:</b>	<b>900061</b>	
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Grundmix für veganen Waffelteig	
<b>Zutaten:</b>	WEIZENmehl, Zucker, SOJAmehl, WEIZENstärke, Backpulver, Salz, Aroma, Gewürze	
<b>Anwendung:</b>	<b>Grundrezept veg. Waffeln:</b> 1.000g Veggi-Waffel 550g Wasser <u>180g Pflanzenöl</u> <b>1.730g veganer Waffelteig</b>	
<b>Sensorische Daten:</b>	Geruch: Geschmack: Farbe: Aussehen:	soja-nussig süßes hellgelbes Pulver
<b>Nährwerte:</b> <b>je 100g</b> <small>berechnet nach Literaturangaben</small>	Brennwert: Fett: Ges.Fettsäuren: Kohlenhydrate: Davon Zucker: Eiweiß: Salz:	1470Kj/ 352Kcal 3,1g 0,3g 70g 26,3g 10,5g 0,5g
<b>Mikrobiologische Richtwerte:</b>	Gesamtkeimzahl: ( §64 Abs. 1 LFGB ) coliforme Keime: Schimmelpilze: Hefen: Salmonellen:	<5.000.000 KBE/g <1.000.000 KBE/g <10.000 KBE/g <1.000 KBE/g negativ in 25g
<b>Verpackung:</b>	Verpackungsmaterial: Einzelgebinde: Palette: Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen des LFGB sowie den EG und FDA Richtlinien.	Papiersack mit PE Folie 10kg 500kg
<b>Lagerung:</b>	Kühl, trocken und lichtgeschützt	
<b>Haltbarkeit:</b>	10 Monate ab Herstellung	
<b>Hinweis:</b>	Ohne Konservierungsstoffe. Nur für den gewerblichen Verbrauch bestimmt.	
<b>GVO:</b>	Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen. Das Produkt entspricht den jeweils gültigen gesetzlichen Vorschriften der EU und Deutschlands.	

# Produktspezifikation



Bettackerstr. 14

79115 Freiburg

Tel. +49 761 1202318-0

Fax +49 761 1202318-50

[www.breisgau-backmittel.de](http://www.breisgau-backmittel.de)

info@breisgau-backmittel.de

<b>Artikel:</b>	<b>BREISGAU Veggi-Waffel</b>	Erstellt:07.01.19 WB Geändert:
-----------------	------------------------------	-----------------------------------

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung				
		Nein	Ja	Inhaltsstoff:
<b>1</b>	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	Weizenmehl, Weizenstärke
<b>2</b>	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	x		
<b>3</b>	Eier und Eierzeugnisse	x		
<b>4</b>	Fisch und Fischerzeugnisse	x		
<b>5</b>	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	x		
<b>6</b>	Soja und Sojaerzeugnisse		x	Sojamehl
<b>7</b>	Milch und Milcherzeugnisse, einschl. Laktose	x		
<b>8</b>	Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
<b>9</b>	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x		
<b>10</b>	Senf und Senferzeugnisse	x		
<b>11</b>	Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/L, als SO <sub>2</sub> angegeben	x		
<b>12</b>	Sesamsaat und Sesamsaaterzeugnisse	x		
<b>13</b>	Lupine und Lupinenerzeugnisse	x		
<b>14</b>	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	x		

Die obenstehende Liste ist ausgefüllt mit Einhaltung der Erläuterung der EU-Richtlinie 2000/13/EG, geändert durch Richtlinie 2003/89/EG, 2005/26/EG und 2006/142/EG. Die anliegenden Informationen stammen von den festgestellten, ursprünglichen Produktrezepturen und Spezifikationen von einzelnen Zutaten, die mit den diesbezüglichen Lieferanten abgestimmt wurden. Aus diesen Angaben können keine Rechte abgeleitet werden. Die Informationen verändern sich, wenn die Zusammensetzung des Produktes verändert wird.

<b>Freiburg, den 07.01.2019</b>	
<b>ppa. Wolfgang Bölling (BL)</b>	<b>Unterschrift:</b> 