

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer **30727003**
Artikelname **Jung Basis Mürb**

Seite 1/4

Lenkungsstatus

gültig ab:	Versions-Nr.:	ersetzt Version vom:
01.10.2014	#Fehler	

Produktbeschreibung

Produktart: Basismischung zur Herstellung von Mürbeteiggebäcken
Verpackung : Sack
Nettogewicht: 12,5 kg
Palettierung: 8 Lagen zu je 6 Sack. Jede Lage 2 Säcke längs,
4 Sack quer. Jede Lage versetzt.
GTIN-Code: 04027358727034
MHD: 12 Monate
Lagerbedingungen: ungeöffnetes Originalgebinde bei 18 - 25 °C und trockener Lagerung

Anwendung / Dosierung

Anwendung/Dosierung: Grundrezept Mürbeteig:
Mürbeteig:
Jung Basis Mürb: 1.000 g
Backmargarine: 400 g
Vollei: 100 g
Gesamtgewicht: 1.500 g
Grundrezept Butter-Mürbeteig:
Mürbeteig:
Jung Basis Mürb: 1.000 g
Butter: 375 g
Wasser: 75 g
Gesamtgewicht: 1.450 g

Sensorik

Konsistenz: Pulver
Aussehen: beige
Geruch: arttypisch, süßlich
Geschmack: arttypisch, süßlich

Chemisch- physikalische Anforderungen

Parameter	Einheit	Sollwert	min.	max.	Methode/Code
Trocknungsverl. 102°C, 2h	%	9,3	7,8	10,8	LI 00.500-1
Schüttgewicht	kg/l	0,67	0,64	0,70	JU 10.01.211

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer **30727003**
 Artikelname **Jung Basis Mürb**

Seite 2/4

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Einheit	Richtwert	Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	KBE/g	1,0 x E05	1,0 x E06	\$64 LFGB L01.00-5
Enterobacteriaceae	KBE/g	1,0 x E04	1,0 x E05	\$64 LFGB L05.00-5
Hefen	KBE/g	1,0 x E02	1,0 x E03	\$64 LFGB L01.00-37
Schimmel	KBE/g	1,0 x E03	1,0 x E04	\$64 LFGB L01.00-37
koag. pos. Staphylokokken	KBE/g	1,0 x E01	1,0 x E02	\$64 LFGB L00.00-55
Bacillus cereus	KBE/g	1,0 x E01	1,0 x E02	\$64 LFGB L00.00-25
Salmonellen	%	0	0	\$64 LFGB L00.00-20

Inhaltsstoffe

Zutaten: WEIZENmehl, Zucker, WEIZENstärke, Süßmolkenpulver [MILCH], WEIZENmalzmehl, Emulgator (Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Aroma, Enzyme

Kennzeichnung Zusatzstoffe

Kennzeichnung der Zusatzstoffe im fertigen Gebäck gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) bezogen auf die Standardanwendungsrezeptur

Anzugeben sind (bei verpackter Ware): Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)

Anzugeben sind (bei loser Ware): -

QUID (sofern relevant)

100 g des Produktes enthalten (bzw. umgerechnet in Frischanteil, sofern anwendbar):

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer **30727003**
 Artikelname **Jung Basis Mürb**

Seite 3/4

Angaben über potenzielle Allergene

Rechtsgrundlage ist die EU-Verordnung 1169/11 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel; Anhang II Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen im Sinne des Artikels 21

Potenziell allergene Lebensmittel	Ja	Spuren	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergest. Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weizen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Roggen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gerste	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hafer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dinkel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschl. Laktose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mandel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Haselnuss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Walnuss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kaschunuss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pekannuss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Paranuss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pistazie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Makadamia- oder Queenslandnuss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulphite (> 10 mg / kg od. mg / L)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse(1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

1) Schnecken, Muscheln, Kopffüßer

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer **30727003**
Artikelname **Jung Basis Mürb**

Seite 4/4

Nährwerte

Parameter	Einheit	Wert
Brennwert kJ berechnet	kJ	1546
Brennwert kcal berechnet	kcal	365
Fett	g/100g	2,1
-- gesättigte Fettsäuren	g/100g	0,8
Kohlenhydrate	g/100g	77,3
- Zucker	g/100g	26,0
Ballaststoffe	g/100g	2,9
Eiweiß	g/100g	7,7
Salz	g/100g	0,0

Transfettsäuren: maximal 2 g / 100 g Fett (davon ausgenommen sind die natürlichen Transfettsäuregehalte tierischer Fette, wie z.B. Milchfett)

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem "Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)" und verwandten Gesetzen sowie den Folgeverordnungen und einschlägigen Leitsätzen und Verkehrsauffassungen in der jeweils gültigen Fassung.

Dieses Produkt enthält keine nach den EU-Verordnungen (EG)1829/2003 und 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

Das Loskennzeichen entspricht der Loskennzeichnungs-Verordnung.