

Verkehrsbezeichnung:

FrISChe Backhefe

Allgemeine Produktbeschreibung:

Gewaschene Hefebiomasse, bestehend aus nativen, gereiften Zellen von *Saccharomyces cerevisiae*, ohne Zusatzstoffe. Helle bis beige Farbgebung, plastisch-krümelige Konsistenz, Geruch und Geschmack arttypisch.

Verwendungszweck:

Zur Teiglockerung und Aromatisierung von süßen und sauren Backwaren.

Zutatenliste nach LMIV:

Backhefe

Abfüllgewicht:

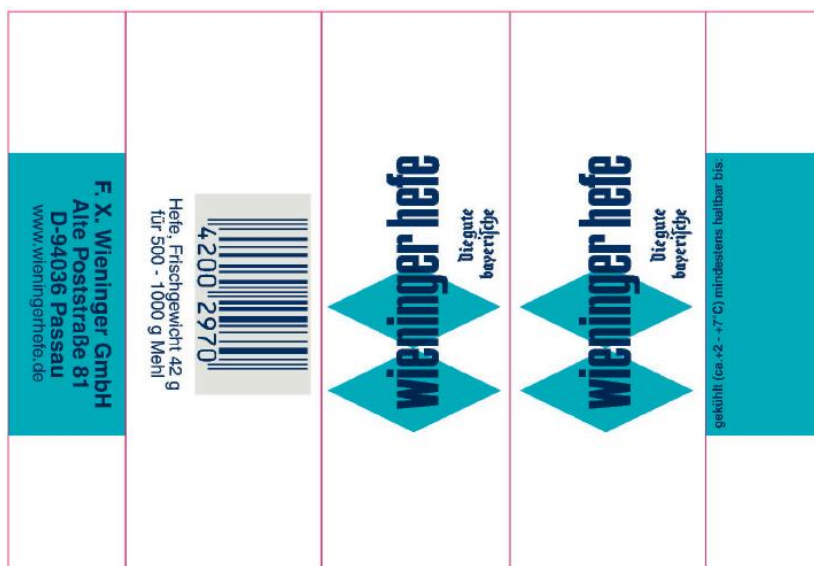
Hefe- Würfel 42g
Display für 24 Würfel (1kg)
Umkarton für 10 Displays (10kg)

Verpackung:

Würfel 42g: Alu- Verbundfolie
Display Vollkarton bedruckt in Zellglas geschweißt
Umkarton: Wellkarton bedruckt

Verpackungsgröße:

Würfel- Größe: 45mm/30mm/31mm
Displaykarton: 136,5mmx123mmx65mm (l/b/h)
Umkarton: 335mmx139mmx250mm



Endverbrauchereinheit:	EAN- Code: 42002970
Display- Bestelleinheit:	EAN- Code: 4003834000501
Umkarton- Bestelleinheit:	EAN- Code: 4003834000907
Paletten EAN:	EAN-Code 128er auf Kundenwunsch

Lagerungs-, Transport und Distributionsbedingungen

Frische Backhefe ist bei Lagertemperaturen zwischen +2- +7°C zu lagern und zu transportieren.

Haltbarkeit:

Bei sachgemäßer Lagerung ist Backhefe mindestens 30 Tage nach Anlieferung haltbar.

chemisch/physikalische Analysenwerte:	Nährwerte pro 100 g:	Mikrobiologische Werte:
Trockensubstanz: 31 - 33% Asche: 5+/-2 Rohprotein: 42-48 % i.d. TS	Brennwert (KJ): 470 Brennwert (Kcal): 113 Eiweiß (g): 13,8 Kohlenhydrate (g): 4,2 davon Zucker (g): 0,8 Fett (g): 2,2 davon gesättigt (g): 0,5 Ballaststoffe (g): 10,5 Natrium (g): <0,1	Hefe: mindestens 1x 10E ¹⁰ KBE/g Escherichia coli: <100 KBE/g Staphylococcus aureus: <10 KBE/g Listeria monocytogenes: <100 KBE/g Salmonellen: nn in 25g

Allergene:

Keine gemäß Lebensmittelinformations- Verordnung (LMIV Anlage 2).

GVO/ Novel Food-Status:

Unterliegt nicht den Kennzeichnungsbestimmungen gemäß VO 258/1997/EC, VO 1829/2003/EC, VO 1830/2003/EC.

Verpackungsmaterialien:

Wir bestätigen, dass das beschriebene Verpackungsmaterial in Konformität mit der Verordnung Nr. 1935/2004/EC über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, mit der Verordnung 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie falls zutreffend mit der Verordnung Nr. 10/2011 für Kunststoffe im Lebensmittelkontakt, ist und somit als Verpackungsmaterial für Lebensmittel geeignet ist.

Rechtliche Anforderungen

Wir sichern zu, dass sämtliche von uns gelieferten Produkte einschließlich ihrer Verpackung bzw. Transportbehälter am Tage der Lieferung der Richtlinie 852/2004 über Lebensmittelhygiene und sämtlichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Deutschlands und der Europäischen Gemeinschaft in der jeweils gültigen Fassung entsprechen.

Diese Angaben entsprechen unserem besten Wissen und dienen der Beratung unserer Kunden. Eine Verbindlichkeit kann daraus nicht hergestellt werden.