

# Produktspezifikation

Seite 1 von 3

## Produktinformationen

Datum:

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Artikelnummer      | 7510              |
| Artikelbezeichnung | Crêpes-Fertig-Mix |

## 2 Produktbeschreibung

Fertigbackmischung für süße Crêpes,

### Sensorische Merkmale

|                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| Aussehen, Struktur, Farbe: | pudrig, mehlig, weiß |
| Geschmack:                 | süßlich              |
| Geruch:                    | leicht vanillig      |

## 3 Inhaltsstoffe (Zutatenliste)

Weizenmehl, Magermilchpulver, Zucker, Volleipulver, Aroma, Speisesalz

## 4 Anwendungshinweis

Inhalt des Beutels mit 1600ml Wasser verrühren, quellen lassen und portionsweise auf einem Crêpeseisen dünn abbacken.

## 5 Nährwertangaben (Basis 100g)

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| Brennwert pro 100g            | 1516kJ, 357kcal |
| Proteine                      | 15g             |
| Kohlenhydrate                 | 68g             |
| - davon Zucker                | - 5,2g          |
| Fette                         | 3,4g            |
| - davon gesättigte Fettsäuren | - 0,8g          |
| Ballaststoffe                 | 2,4g            |
| Salz                          | 0,3g            |
|                               |                 |
|                               |                 |
|                               |                 |

**Produktinformationen**

Datum:

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Artikelnummer      | 7510              |
| Artikelbezeichnung | Crêpes-Fertig-Mix |

**6 Allergene / Unverträglichkeitserregende Substanzen** gem. Richtlinie 2007/68/EG

| Bezeichnung   | Ja | Nein | Spuren | Zutat                       |
|---|----|------|--------|-----------------------------|
| Ei oder Ei-Erzeugnisse  | x  |      |        | Volleipulver                |
| Soja oder Soja-Erzeugnisse  | x  |      |        | Sojamehl                    |
| Erdnüsse oder Erdnuss-Erzeugnisse   |    | x    |        |                             |
| Schalenfrüchte oder Schalenfrucht-Erzeugnisse                                       |    | x    |        |                             |
| Milch oder Milch-Erzeugnisse (einschl. Laktose)                                     | x  |      |        | Magermilchpulver            |
| Fisch und Fisch-Erzeugnisse   |    | x    |        |                             |
| Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse  |    | x    |        |                             |
| Gluten haltige Getreide und Getreide-Erzeugnisse                                    | x  |      |        | Weizenmehl,<br>Weizengluten |
| Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10mg / kg od. 10mg / l, SO <sub>2</sub> Angabe) |    | x    |        |                             |
| Sellerie oder Sellerie-Erzeugnisse  |    | x    |        |                             |
| Senf oder Senf-Erzeugnisse  |    | x    |        |                             |
| Sesamen oder Sesamen-Erzeugnisse  |    | x    |        |                             |
| Weichtiere  |    | x    |        |                             |
| Lupinen   |    | x    |        |                             |

**7 Mikrobiologische Daten**

|   |                |
|---|----------------|
| Gesamtkeimzahl (Staphylococcus aureus <50 pro 1g) |                |
| Hefen   |                |
| Schimmel  |                |
| Coliforme Keime                                   |                |
| E.coli  | < 10 pro 1g    |
| Salmonellen                                       | negativ in 25g |

**8 Gentechnik**

Der Hersteller garantiert, dass für das vorliegende Produkt kein gentechnisch verändertes Material verwendet wurde.

**9 Verpackung / Gewicht**

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| Verpackungsmaterial        | Alubeutel |
| Menge pro VPE              | 1kg, 5kg  |
| Menge pro Transporteinheit | --        |

**10 Haltbarkeit / Lagerung**

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| Mindesthaltbarkeit (MHD) | 18 Monate        |
| Lagerbedingungen         | Kühl und trocken |

Die Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen aufgrund der derzeitigen Angaben unserer Vorlieferanten.