

# **Produktdatenblatt**

Diamant Nahrungsmittel

III 2 i	nant	Diame	int i tain ang.	JIIICCI		guitig ab:
niai	Gesellschaft mbH				13.05.2014	
		Maria-There	sia-Straße 4	1 4600 Wels		Ausgabe 04
	ARTIKEL			ARTIKEL-	NUMN	MER
Blaumo	hn stabilisiert gerie	ben 5kg	303557			
		SENS	ORIK			
Farbe:	dunkelblau					
Geruch: Geschmack:		urteigen nach Mohn, leichtes Röstaroma, kein Fremdgeruch				
Konsistenz:		arteigen nach Mohn, leichtes Röstaroma, leicht bitter, kein Fremdgeschmack angebrochene und gequetschte Körner				
	<u> </u>	<b>TZBEREICH</b>	[			EINSATZMENGE
	allgemeiner Einsatz	in Bäckerei und	d Konditorei			
	ZUTAT	EN (in abste	igender Rei	ihenfolge)		
	Zutaten	%-Anga	abe (QUID)			E-Nummer
Blaumohn			100			
	Vllk			D.I.I 4: :	. E J	]].4
Verkehrsbezeichnung			Deklaration im Endprodukt			
Blaumohn stabilisiert gemahlen			Mohn			
		HACCP	<sup>2</sup> -System			
Entspreche	nd den Forderungen der Lebensm Die jährlichen Hygio			•		herheit eingeführt.
	CHEM	1./PHYSIKA	L. KENNZ	AHLEN		
Freie Fettsäure						
Feuchtigkeit: <	8%					
	MIKROR	IOLOG. KI	ENNZAHLI	EN (KbE/g)		
Aerobe mesopl		< 100 000	,_ ,,	· (~/8)		
Schimmelpilze		< 10 000				
Enterobacteria	ceae:	< 5 000				
E. coli:		< 100				

NÄHRWERTANGABEN (g/100g Erzeugnis)					
<b>Brennwert:</b> (kJ):	2018	(kcal):	477		
Fett:		42,2			
davon ges. Fettsäuren:	4,85				
Kohlenhydrate:	4,2				
davon Zucker:		0,08			
Eiweiß:	20,2				
Salz:	0,05				
BE:	0,35				

Die Nährwerte wurden aufgrund von Lieferantenangaben und Daten der Universität Gießen errechnet. Die angegebenen Nährwerte unterliegen den Schwankungen natürlicher Lebensmittel.

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE						
vorhanden:	ja	in Spuren möglich	nein			
glutenhaltiges Getreide		x				
Milch, Milchprodukte			Х			
Ei, Eiprodukte			Х			
Fisch, Fischprodukte			Х			
Krebstiere			Х			
Sojabohnen, Sojaprod.			Х			
Erdnüsse, Erdnussprod.			Х			
Schalenfrüchte			Х			
Sesam, Sesamprodukte			Х			
Senf; Senfprodukte			Х			
Schwefeldioxid, Sulfite(>10mg/kg)			х			
Sellerie, Sellerieprodukte			Х			

### **GENTECHNOLOGIE**

Das Produkt ist nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln nicht kennzeichnungspflichtig.

## **LAGERUNG**

Lagerbedingungen:	originalverpackt, vor Wärme geschützt und trocken
Mindesthaltbarkeit:	6 Monate

MHD-Kennzeichnung: Aufdruck am Sack

### VERPACKUNG

**Produktverpackung:** Papiersack innenbeschichtet

**Gebindeeinheit:** 5 kg **Paletteneinheit:** 400kg

Lupine, Lupinenerzeugnisse

Weichtiere, -produkte

# ZUSATZANGABEN

Die Anlieferung erfolgt in hygienisch einwandfreien, sauberen und dicht verschlossenen Verpackungen. Die Ware entspricht in jeder Hinsicht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Bestimmungen .

erstellt am:	erstellt von:	geprüft am:	geprüft von:	freigegeben am:	freigegeben von:
13.05.2014	J. Obermayr	13.05.2014	QS: J. Forstinger	13.05.2014	J. Obermayr

Х

Χ