

LEIMER KG	Telefon +49 (0) 861 7091-0
Kotzinger Str. 16 D-83278 Traunstein	Telefax +49 (0) 861 7091-10
Postfach 1549 D-83265 Traunstein	Mailbox@leimer.de

Artikelname:	LEIMER Paniermehl 25 kg
Verkehrsbezeichnung:	Paniermehl
EAN-Nummer:	40 00186 01 490 3
Artikelnummer:	014903
Zolltarifnummer:	1905 9090
Mindesthaltbarkeit:	15 Monate
Restlaufzeit:	12 Monate
Herstellungsverfahren:	Das Produkt wird aus extra frisch gebackenen Broten hergestellt. Nach der Zerkleinerung, Trocknung und Vermahlung erfolgt die Siebung in Fraktionen.
Produktbeschreibung / Sensorik:	Farbe: dunkelbeige, mit Krustenanteil Aussehen: feine Körnung Geruch: arteigen, gut und frisch nach Brot Geschmack: arteigen, geschmacksrein nach Brot Konsistenz: trocken, mittlere Fließigenschaften
Zutaten:	Weizenmehl, Hefe, Salz.
Durchschnittliche Nährwerte:	Brennwert von 100g: 1.505 kJ (355 kcal) Fett: 1,5 % davon gesättigte Fettsäuren: 0,4 % Kohlenhydrate: 69,0 % davon Zucker: 3,0 % Ballaststoffe: 5,6 % Eiweiß: 13,6 % Salz: 1,5 % Broteinheiten: 1 BE = 17 g

Chemisch-physikalische Werte:		
Schüttgewicht:	470 - 560 g/l	
Korngröße:	0 - 1.400 µm	
Restfeuchte:	8 - 12 %	
Aschegehalt:	1,9 - 2,8 %	
Mikrobiologische Werte:		
Gesamtkeimzahl:	unter 100.000 / g	
Coliforme Keime:	unter 100 / g	
E-Coli:	unter 10 / g	
Schimmel / Hefen:	unter 100 / g	
Salmonellen:	in 25 g nicht nachweisbar	
Staphylococcen:	unter 10 / g	
Verpackung:		
Füllgewicht Netto:	25 kg	
Verpackungsart:	PE-Sack	
Lagerbedingungen / Transportbedingungen:		
Trocken, vor direkter Sonneneinstrahlung und Fremdgerüchen geschützt bei max. 25°C lagern. Transport: Trocken, bei Umgebungstemperatur.		
Besondere Ernährungsformen:	geeignet:	Unsere Zertifikate:
Vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	
Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	
Koscher	<input checked="" type="checkbox"/>	
Halal	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lebensmittelrechtliche Angaben:		
Das spezifizierte Produkt entspricht dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht sowie seinen Verordnungen in seiner aktuell gültigen Form. Für seine Verwendung in den einzelnen Ländern sind die nationalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu beachten, für die der Kunde die rechtliche Verantwortung trägt.		
GVO-Erklärung:		
Der Artikel und die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe, stammen nicht aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und / oder enthalten keine GMO und / oder sind keine GMO und bedingen keine Kennzeichnung nach den Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 und (EG) Nr.1830/2003 zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 %.		

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Ergänzung zur Produktspezifikation

Artikelname:	LEIMER Paniermehl 25 kg
Artikelnummer:	014903

Allergene gemäß EU-Einstufung

	laut Rezeptur enthalten	Kreuzkon- tamination möglich	Genauere Bezeichnung / Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	Ja		Weizenmehl
Krebstiere und -erzeugnisse	Nein	Nein	
Eier und -erzeugnisse	Nein	Nein	
Fisch und -erzeugnisse	Nein	Nein	
Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein	Nein	
Soja und -erzeugnisse	Nein	Nein	
Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein	Nein	
Sellerie und -erzeugnisse	Nein	Nein	
Senf und -erzeugnisse	Nein	Nein	
Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein	Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg (als SO ₂ angegeben)	Nein	Nein	
Lupinen und -erzeugnisse	Nein	Nein	
Weichtiere und -erzeugnisse	Nein	Nein	

Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die gemachten Allergen-Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden.

Ergänzung zur Produktspezifikation

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste

	laut Rezeptur enthalten	Kreuzkon- tamination möglich	Genauere Bezeichnung / Bemerkung
Weizen	Ja		Weizenmehl
Roggen	Nein	Nein	
Gerste	Nein	Nein	
Hafer	Nein	Nein	
Dinkel	Nein	Nein	
Kamut	Nein	Nein	
Krebstiere	Nein	Nein	
Ei	Nein	Nein	
Fisch	Nein	Nein	
Erdnüsse	Nein	Nein	
Soja	Nein	Nein	
Milch	Nein	Nein	
Mandeln	Nein	Nein	
Haselnüsse	Nein	Nein	
Walnüsse	Nein	Nein	
Cashewnüsse	Nein	Nein	
Pekannüsse	Nein	Nein	
Parannüsse	Nein	Nein	
Pistazien	Nein	Nein	
Macadamianüsse / Queenslandnüsse	Nein	Nein	
Sellerie	Nein	Nein	
Senf	Nein	Nein	
Sesamsamen	Nein	Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 - E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg, (als SO ₂ angegeben)	Nein	Nein	
Lupinen	Nein	Nein	
Weichtiere	Nein	Nein	
Laktose	Nein	Nein	
Kakao	Nein	Nein	
Glutamat (E620 - E625)	Nein	Nein	
Huhn	Nein	Nein	
Koriander	Nein	Nein	
Mais	Nein	Nein	
Hülsenfrüchte	Nein	Nein	
Rindfleisch	Nein	Nein	
Schweinefleisch	Nein	Nein	
Karotten	Nein	Nein	

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.