

Datenblatt Backware

(gemäß EU-VO 1169/2011)



Backware:

Laugenbrezen

Kunde

Frischbrot (Eppacher)

Rezept-Nr.:

lt. Mail 20141113 08:08

Verkehrsbezeichnung:

Laugegebäck

Dekor:

mit Natronlauge behandelt; ca. 3g Dekorsalz pro Stück (150g)

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Schweineschmalz, Backmittel [pflanzliche Fette (Raps, Palm), Zucker, Salz, Dextrose, **Milchzucker**, Säuerungsmittel (Zitronen- und Essigsäure), natürliche Gewürzöle], Dekorsalz, Hefe, Salz.

Oberfläche mit Natronlauge behandelt.

Die Backware enthält folgende allergene Stoffe:

ja	Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
nein	Krebstiere und -erzeugnisse
nein	Eier und Eiererzeugnisse
nein	Fisch und Fischprodukte
nein	Erdnuss und Erdnussprodukte
nein	Soja und Sojaerzeugnisse
ja	Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
nein	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse
nein	Sellerie und -erzeugnisse
nein	Senf und Senferzeugnisse
nein	Sesamsamen und -erzeugnisse
nein	Schwefeldioxid und Sulfite in (> 10 mg/kg oder 10 mg/l)
nein	Lupine und Lupinenerzeugnisse
nein	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Folgende nährwertbezogene Angaben [gemäß VO (EG) 1924/2006] sind möglich:

ja	Zuckerarm:	(enthält weniger als 5g Zucker pro 100g)
nein	Hoher Ballaststoffgehalt:	(enthält mehr als 6g Ballaststoffe pro 100g)
nein	Hoher Proteingehalt:	(enthält mind. 20% des gesamten Brennwertes)
nein	Reduzierter Kohlenhydratgehalt:	(enthält mind. 30% weniger Kohlenhydrate gegenüber vergleichbaren Produkt)

Backware:

Laugenbrezen

Kunde

Frischbrot (Eppacher)

Rezept-Nr.:

lt. Mail 20141113 08:08

Nährwertkennzeichnung:

Brennwert (kJ):	ca.	1.197 kJ/100g	
Brennwert (kcal):	ca.	283,7 kcal/100g	
Fett:	ca.	5,7 g/100g	17,6 % der Energie
<i>davon gesättigte Fettsäuren:</i>	ca.	1,9 g/100g	
<i>davon Trans-Fettsäuren:</i>	ca.	< 0,1 g/100g	
Kohlenhydrate:	ca.	49,2 g/100g	69,9 % der Energie
<i>davon Zucker:</i>	ca.	1,9 g/100g	
Ballaststoffe:	ca.	3,0 g/100g	
Eiweiß:	ca.	7,4 g/100g	10,6 % der Energie
Salz (<i>berechnet aus Natrium</i>):	ca.	4,01 g/100g	

Weitere Angaben: (außerhalb der Nährwertkennzeichnung):

Salz (<i>zugesetzt</i>):	ca.	3,86 g/100g
100g sind:	ca.	4,1 Broteinheiten (BE/100g)
1 BE (Broteinheit) sind:	ca.	24,4 g
Gär und Backverlust:	ca.	13,0 %
Wasser:	ca.	30,3 g / 100g
Cholesterin:	ca.	< 0,1 mg / 100g

Referenzmengen gemäß EU VO 1169/2011, Anhang XIII Teil B

Nährstoff	Referenzmenge	Werte für 100g	
		100g enthalten	%
Energie (kcal):	2.000 kcal	284 kcal	14,2 %
Energie (kJ):	8.400 kJ	1.197 kJ	14,3 %
Fett:	70,0 g	5,7 g	8,1 %
<i>davon gesättigte Fettsäure:</i>	20,0 g	1,9 g	9,4 %
Kohlenhydrate:	260,0 g	49,2 g	18,9 %
<i>davon Zucker:</i>	90,0 g	1,9 g	2,1 %
Protein (Eiweiß):	50,0 g	7,4 g	14,9 %
Salz:	6,0 g	4,0 g	66,8 %

Diese Daten wurden berechnet nach den Rezeptangaben und den Daten aus Souci-Fachmann-Kraut!

Wie bei allen Lebensmitteln unterliegen die eingesetzten Rohstoffe den natürlichen Schwankungen in der Zusammensetzung!

Die Angaben am Datenblatt stützen sich auf eigenen Erkenntnissen sowie Erfahrungen. Sie dienen als unverbindliche Information.

Bitte beachten Sie die jeweilige nationale Lebensmittelgesetzgebung. Änderungen sind vorbehalten und unterliegen keinem Änderungsdienst.

Nur zur Information! Diese Ausgabe ersetzt alle bisherigen Ausgaben und ist bis auf Widerruf gültig!

© by backaldrin