


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

<b>Artikelname:</b>	LEIMER Backerbsen SG 1 kg
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Backerbsen
<b>EAN-Nummer:</b>	40 00186 03 250 1
<b>Artikelnummer:</b>	032501
<b>Zolltarifnummer:</b>	1905 9080
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	8 Monate
<b>Restlaufzeit:</b>	6 Monate
<b>Herstellungsverfahren:</b>	Teig tropft in heißes Fett und wird knusprig frittiert.
<b>Produktbeschreibung / Sensorik:</b>	Farbe, Aussehen: appetitlich- goldgelbe bis hellbraune Kügelchen Geschmack und Geruch: produkttypisch, aromatisch- feiner Geschmack Form: rund bis oval Größe: max. 5% unter 8 mm, max. 10% über 16 mm Konsistenz: zart knusprig, in der Suppe bis ca. 2 min zart knusprig
<b>Zutaten:</b>	Weizenmehl, Palmöl (segregated), Süßmolkenpulver, Maismehl, Salz, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat / E450, Natriumhydrogencarbonat / E500), Stärke, Volleipulver.
<b>Durchschnittliche Nährwerte:</b>	Brennwert von 100g: 2.145 kJ (514 kcal) Fett: 30,0 % davon gesättigte Fettsäuren: 15,9 % Kohlenhydrate: 51,0 % davon Zucker: 4,0 % Ballaststoffe: 2,5 % Eiweiß: 8,7 % Salz: 3,3 % Broteinheiten: 1 BE = 24 g

<b>Chemisch-physikalische Werte:</b>		
Schüttgewicht:	240 - 280 g/l	
Restfeuchte:	3 - 5 %	
Aschegehalt:	3,5 - 4,5 %	
<b>Mikrobiologische Werte:</b>		
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	
<b>Verpackung:</b>		
Füllgewicht Netto:	1 kg	
Verpackungsart:	PP-Beutel	
<b>Lagerbedingungen / Transportbedingungen:</b>		
Trocken, vor direkter Sonneneinstrahlung und Fremdgerüchen geschützt bei max. 25°C lagern. Transport: Trocken, bei Umgebungstemperatur.		
<b>Besondere Ernährungsformen:</b>	<b>geeignet:</b>	<b>Unsere Zertifikate:</b>
Vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	
Vegan	<input type="checkbox"/>	
Kosher	<input type="checkbox"/>	
Halal	<input type="checkbox"/>	
<b>Lebensmittelrechtliche Angaben:</b>		
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.		
<b>GVO-Erklärung:</b>		
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

<b>Artikelname:</b>	LEIMER Backerbsen SG 1 kg
<b>Artikelnummer:</b>	032501

## 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	Ja		Volleipulver
Fisch und -erzeugnisse	Nein	Nein	
Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein	Nein	
Soja und -erzeugnisse	Nein	Nein	
Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja		Süßmolkenpulver
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 <sub>2</sub> 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	Ja	
Kamut	Nein	Nein	
Krebstiere	Nein	Nein	
Ei	Ja		Volleipulver
Fisch	Nein	Nein	
Erdnüsse	Nein	Nein	
Soja	Nein	Nein	
Milch	Ja		Süßmolkenpulver
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 <sub>2</sub> angegeben)	Nein	Nein	
Lupinen	Nein	Nein	
Weichtiere	Nein	Nein	
Laktose	Ja		Süßmolkenpulver
Kakao	Nein	Nein	
Glutamat (E620 - E625)	Nein	Nein	
Huhn	Nein	Nein	
Koriander	Nein	Nein	
Mais	Ja		Maismehl, Maisstärke
Hülsenfrüchte	Nein	Nein	
Rindfleisch	Nein	Nein	
Schweinefleisch	Nein	Nein	
Karotten	Nein	Nein	

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.