



### 1. SUSTA:

Das Backmittel ohne Zusatzstoffe gegen Durchsaften. Hergestellt aus Weizenmehl, Stärke und Karamell.

### 2. Sensorische Spezifikation:

|            |                                                 |
|------------|-------------------------------------------------|
| Aussehen:  | Fein gemahlenes, helles karamellfarbenes Pulver |
| Geruch:    | Neutral, arttypisch                             |
| Geschmack: | Neutral, arttypisch                             |

### 3. Produktbeschreibung:

- Ohne chemische Zusatzstoffe
- Trennschicht zwischen Kuchenboden und Obst
- verhindert, dass der Obstsaft in den Boden eindringt und diesen durchweicht
- Obstfüllungen bleiben saftig und dadurch frisch
- der ganze Obstkuchen kann wesentlich länger verkauft werden

### 4. Anwendungsgebiete:

SUSTA eignet sich als Trennschicht für gebackene Obst-, Rahm- und Käsekuchen. Bei allen nassen Füllungen aus frischen, gefrorenen oder Dosenfrüchten, sowie feuchten Käse- und Rahmfüllungen bleibt die Saftigkeit in der Füllung erhalten. Der vorgebackene oder rohe Mürb-, Knet- und Hefeteig weicht nicht durch und kann gut ausbacken. Biskuitböden auf SUSTA gebacken, die anschließend mit Obst oder Quark belegt werden, weichen nicht mehr durch.

Werden Obststückchen, mit SUSTA meliert, in Rührteigen mitgebacken, bleiben sie gleichmäßig im Teig verteilt.

Das gleichmäßige Ausstreuen der Backform mit SUSTA ergibt eine glatte Oberfläche nach dem Backen. Überzüge können besser aufgebracht werden.

### 5. Anwendungsempfehlungen:

#### 5.1 Isolieren von Kuchenböden:

Angebackenen Boden oder rohen Teig vor dem Auftragen der Füllung apricotieren oder anfeuchten und lückenlos mit SUSTA bestreuen. Obst nur wenig abtropfen lassen und mit viel Saft auflegen ohne den SUSTA-Film zu beschädigen.

#### 5.2 Melieren von Backformen:

Form fetten, gleichmäßig mit SUSTA bestreuen und Teig einfüllen.

# Produkt-Spezifikation

## SUSTA

gültig ab: 12.06.2019  
ersetzt Ausgabe vom: 15.01.2018

AZ T 9002  
Seite: 2 von 2



### 6. Nährwertangabe: 100 g enthalten durchschnittlich:

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| Energie:                       | 1538 kJ / 363 kcal |
| Fett:                          | 1,2 g              |
| - davon gesättigte Fettsäuren: | 0,5 g              |
| Kohlenhydrate:                 | 77 g               |
| - davon Zucker:                | 2,0 g              |
| Eiweiß:                        | 9,3 g              |
| Salz:                          | < 0,01 g           |

Anmerkung: Die Angaben unterliegen den Schwankungen eines Naturproduktes.

### 7. Verpackung:

In lebensmittelgeeigneter Verpackung.

### 8. Gesetzliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht dem LFGB und verwandten Gesetzen, den Folgeverordnungen (Rückstands-VO, Höchstmengen-VO, Aflatoxin-VO) und den einschlägigen Leitsätzen, Verkehrsauffassungen, sowie der EG Hygienerichtlinie (HACCP).

### 9. GMO-Status:

Wir sichern zu, dass SUSTA und dessen Zutaten nicht aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) stammen und außerdem keine Kennzeichnung nach den Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003 zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln erfordern.

### 10. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung:

Weizenmehl, Stärke, Karamell.

### 11. Allergenkennzeichnung:

Weizenmehl enthält Gluten.

### 12. Mikrobiologie:

Das Produkt erfüllt die mikrobiologischen Kriterien der DGHM. Die empfohlenen Richtwerte zur Beurteilung werden eingehalten.

### 13. Lager- und Transportbedingungen: Haltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit bei sachgerechter, trockener Lagerung: 3 Jahre.

|                                                                             |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <b>W. u. H. Küchle</b> GmbH & Co. KG<br>Bahnhofstrasse 12<br>89312 GÜNZBURG |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------|--|--|