



Artikel-Nr.: 1449725

Produktbezeichnung: Éclair-Mix

Artikel-Nr.: 1449725

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel für Feine Backwaren

| Zutaten [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] : | |
|---|----------|
| Maisstärke | >30-40 % |
| WEIZENQUELLMEHL | >30-40 % |
| VOLLEIPULVER | >10-20 % |
| Kokosöl | ≥2-10 % |
| Verdickungsmittel Guarkernmehl | ≥2-10 % |
| MOLKENEIWEISSKONZENTRAT | ≥2-10 % |
| Emulgator E471 | <2 % |
| EIWEISSPULVER | <2 % |
| Glukosesirup | <2 % |
| Säuerungsmittel Diphosphate | <2 % |
| Backtriebmittel Natriumcarbonate | <2 % |
| MAGERMILCHPULVER | <2 % |
| Salz | <2 % |
| | |

Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.

QUID: entfällt**Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware:** (gemäß §5 LMZDV)

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 1449725

2. Sensorische Merkmale:

| | |
|-------------|---------------------|
| Farbe: | beige |
| Geruch: | arttypisch, nach Ei |
| Geschmack: | nach Ei |
| Konsistenz: | ballendes Pulver |

3. Chemisch-physikalische Parameter:

| Parameter | Wert | Methode |
|---------------------|----------|---------------------------|
| Wassergehalt (%) | < 10 | IR-Trocknung, 130 °C, 15' |
| aw-Wert | ca. 0,47 | aw-Wertmessgerät |
| Schüttdichte (kg/l) | ca. 0,5 | ungestaucht |

4. Mikrobiologie:

| Parameter | max. Wert | Methode |
|---|-----------------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner) | 10.000/g | ASU L 06.00-18 |
| Schimmelpilze | 100/g | ASU L 01.00-37 |
| Hefen | 100/g | ASU L 01.00-37 |
| Coliforme Keime | 10/g | ASU L 01.00-54 |
| Salmonellen | nicht nachweisbar/25g | ASU L 00.00-20 |

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

| | |
|---------------------|--|
| Verpackung: | 25 kg Papiersack mit Polyinnenbeutel |
| Mindesthaltbarkeit: | 450 Tage |
| Lagerbedingungen: | bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebände, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen |



Artikel-Nr.: 1449725

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:**Anwendungshinweis feine Porung**

| Rezept: | Herstellung / Anwendung: |
|---|--|
| 500,00 g Éclair-Mix 750,00 g Wasser 220,00 g Speiseöl <hr/> 1470,00 g Gesamtmenge | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Alle Zutaten 2 Minuten bei 200 upm mit grober Rute verrühren. ➤ Die Masse mit Sterntülle auf Bleche mit Backpapier dressieren ➤ Backtemperatur: 230 °C (wie Brötchenbacktemperatur) ➤ Backzeit ca. 16-18 Min. ➤ Bei erhöhtem Stückgewicht verändert sich die Backzeit. |

Anwendungshinweis grobe Porung

| Rezept: | Herstellung / Anwendung: |
|---|---|
| 500,00 g Éclair-Mix 750,00 g Wasser 220,00 g Speiseöl <hr/> 1470,00 g Gesamtmenge | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Alle Zutaten 6 Min. mit grober Rute bei 200 UpM aufschlagen. ➤ Die Masse mit Sterntülle auf Bleche mit Backpapier dressieren ➤ Backtemperatur: 230 °C (wie Brötchenbacktemperatur) ➤ Backzeit ca. 16-18 Min. ➤ Bei erhöhtem Stückgewicht verändert sich die Backzeit. |

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

| Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet) | Wert |
|--|------------|
| Energie in kJ / kcal | 1778 / 422 |
| Fett in g | 13,3 |
| - davon gesättigte Fettsäuren in g | 8,3 |
| Kohlenhydrate in g | 53,9 |
| - davon Zucker in g | 2,7 |
| Ballaststoffe in g | 1,4 |
| Eiweiß in g | 20,2 |
| Salz in g | 2,3 |
| Broteinheiten | 4,5 |



Artikel-Nr.: 1449725

8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*:

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011.

| | |
|---|----------|
| Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | + |
| -Weizen | + |
| -Roggen | S |
| -Gerste | S |
| -Hafer | - |
| -Dinkel | S |
| -Kamut | - |
| -Hybridstämme | - |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | + |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | + |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | S |
| -Mandel | S |
| -Haselnuss | S |
| -Walnuss | - |
| -Kaschunuss | - |
| -Pecannuss | - |
| -Paranuss | - |
| -Pistazie | - |
| -Macadamianuss | - |
| -Queenslandnuss | - |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben | - |
| Lupine und Lupinenerzeugnisse | - |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | - |

+: ist Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

-: ist kein Rezepturbestandteil

**Artikel-Nr.: 1449725**

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Hinweis

Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(004)

Erstellt am: 14.06.2023

Gültig seit: 21.10.2015

Ausgedruckt am: 14.06.2023

Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.