



Artikel-Nr.: 1487425

Produktbezeichnung: Wienerquisit 100

Artikel-Nr.: 1487425

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel für Feine Backwaren

Zutaten [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :	
Zucker	>30-40 %
WEIZENMEHL	>20-30 %
WEIZENSTÄRKE	>20-30 %
Palmfett, teilweise gehärtet	≥2-10 %
Glukosesirup	≥2-10 %
Emulgatoren E472b, E475	<2 %
Säuerungsmittel Diphosphate	<2 %
MAGERMILCHPULVER	<2 %
Backtriebmittel Natriumcarbonate	<2 %
Feuchthaltemittel Sorbit	<2 %
Aroma [MILCHBESTANDTEILE]	<2 %
Färbendes Lebensmittel Karottenextrakt	<2 %

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

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

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 1487425

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	beige
Geruch:	arttypisch
Geschmack:	süß, nach Butter und Vanille
Konsistenz:	ballendes Pulver

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Schüttdichte (kg/l)	ca. 0,65	ungestaucht
aw-Wert	ca. 0,44	aw-Wertmessgerät
Wassergehalt (%)	ca. 7	IR-Trocknung, 130 °C, 15'

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	500.000/g	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	10.000/g	ASU L 01.00-37
Hefen	1.000/g	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	100/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:	270 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 1487425

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:**Wiener Böden**

für 3 Böden, 26cm, Durchmesser 5 cm hoch

Rezept:	Herstellung / Anwendung:				
<table border="1"><tr><td>1000,00 g Wienerquisit 100</td></tr><tr><td>650,00 g Vollei</td></tr><tr><td>150,00 g Wasser</td></tr><tr><td>1800,00 g Gesamtmenge</td></tr></table>	1000,00 g Wienerquisit 100	650,00 g Vollei	150,00 g Wasser	1800,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none">➤ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 6 Min. mit feiner Rute anschlagen➤ Einwaage: ca. 600 g➤ Backtemperatur: 210 °C (20 °C unter Brötchenbacktemperatur)➤ Backzeit: ca. 30 Min.➤ Litergewicht: 330g-360g/l➤ *) Hinweis: Die Angaben sind nur Richtwerte. Das Aufschlagvolumen richtet sich nach Maschinentyp, Rute und Ansatzgröße. Bei den Spezialmassen verlängert sich die Backzeit um ca. 5 Minuten.
1000,00 g Wienerquisit 100					
650,00 g Vollei					
150,00 g Wasser					
1800,00 g Gesamtmenge					

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1665 / 394
Fett in g	6,1
- davon gesättigte Fettsäuren in g	4,2
Kohlenhydrate in g	81,1
- davon Zucker in g	37,2
Ballaststoffe in g	1,1
Eiweiß in g	3,1
Salz in g	0,9
Broteinheiten	6,8



Artikel-Nr.: 1487425

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	S
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.: 1487425**

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.

(003)

Erstellt am: 17.03.2023

Gültig seit: 19.11.2015

Ausgedruckt am: 17.03.2023

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