



Form 3.4.01

Stand: 01.06.2016
Version: 03
Seite 1 von 5

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: 1463025

Produktbezeichnung: Crossy / Crossy, Puff-Pastry Mix

Artikel-Nr.: 1463025

1. Verkehrsbezeichnung: Backmittel für Feine Backwaren

Zutaten [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :	
WEIZENMEHL	>90-100 %
Zucker	≥2-10 %
Salz	<2 %
Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	<2 %
Enzym [WEIZEN]	<2 %

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

QUID: entfällt

Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware: (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 1463025

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	creme
Geruch:	arttypisch, nach Getreide
Geschmack:	nach Mehl, etwas salzig
Konsistenz:	freifließendes Pulver

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Wassergehalt (%)	< 15	IR-Trocknung, 130 °C, 15'
pH-Wert	ca. 6	elektrometrisch, 20 °C, 10 %ig
Schüttdichte (kg/l)	ca. 0,55	ungestaucht
aw-Wert	ca. 0,50	aw-Wertmessgerät

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:	360 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 1463025

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:

Anwendung

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
2500,00 g Crossy / Crossy, Puff-Pastry Mix 1250,00 g Wasser 2000,00 g Ziehfett (oder Butterziehfett) zum Tourieren	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rohstoffe abwiegen und in die Knetmaschine geben ➤ Spiralkneter: 2 + 2 Minuten ➤ Den Grundteig ohne Teigruhe mit Ziehfett in 2 einfachen und 2 doppelten Touren tourieren. Bei Verwendung von Butter und Butterziehfett zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Kühlschrank einlegen. Den tourierten Teig vor dem Ausrollen ca. 10 Minuten entspannen lassen. Ausrollstärke für Stückgebäcke ca. 3,5 mm. ➤ Hinweis: Für holländischen Blätterteig (Blitzblätterteig) alle Zutaten ca. 40 Sekunden zusammenkneten, dann tourieren. ➤ Hinweis: Bei der Verarbeitung von Butter ist die Bezeichnung Buttergebäck zulässig.
5750,00 g Gesamtmenge	

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1451 / 342
Fett in g	1,0
- davon gesättigte Fettsäuren in g	0,2
Kohlenhydrate in g	71,9
- davon Zucker in g	3,9
Ballaststoffe in g	3,5
Eiweiß in g	9,6
Salz in g	1,6
Broteinheiten	6,0



Artikel-Nr.: 1463025

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

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 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)	S
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
-Mandel	S
-Haselnuss	S
-Walnuss	-
-Kaschunuss	-
-Pecannuss	-
-Paranuss	-
-Pistazie	S
-Macadamianuss	-
-Queenslandnuss	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite (als SO₂)	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

+: ist Rezepturbestandteil

-: ist kein Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.



Artikel-Nr.: 1463025

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 Erstellungsdatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(009)

Erstellt am: 03.05.2018

Gültig seit: 27.02.2015

Ausgedruckt am: 03.05.2018

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