



Artikel-Nr.: 1485115

Produktbezeichnung: Eierschecke

Artikel-Nr.: 1485115

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel für Feine Backwaren

Zutaten [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :	
Zucker	>40-50 %
RAHMPULVER	>10-20 %
VOLLEIPULVER	>10-20 %
Maisstärke	≥2-10 %
Palmfett	≥2-10 %
Modifizierte Stärke	≥2-10 %
Glukosesirup	≥2-10 %
MAGERMILCHPULVER	≥2-10 %
Aroma	<2 %
Verdickungsmittel Guarkernmehl und Xanthan	<2 %

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

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

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 1485115

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	gelb
Geruch:	arttypisch, nach Ei
Geschmack:	süß, nach Eipulver
Konsistenz:	ballendes Pulver

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Wassergehalt (%)	< 5	IR-Trocknung, 130 °C, 15'
Schüttdichte (kg/l)	ca. 0,55	ungestaucht
aw-Wert	ca. 0,3	aw-Wertmessgerät

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:	15 kg Polybeutel im Umkarton
Mindesthaltbarkeit:	450 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebände, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 1485115

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

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
1500,00 g Eierschecke 3000,00 g Wasser <hr/> 4500,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Alle Zutaten verrühren und 10 Minuten quellen lassen. ➤ Den Eierscheckenguss anschließend auf die Masse (z. B. Käse- oder Mohnmasse) geben und glatt streichen. ➤ Backtemperatur: ca. 220°C (10°C unter Brötchenbacktemperatur) ➤ Backzeit: ca. 40 Minuten

Eierscheckenguss mit Eiweiß gelockert für ein 60x40 cm Backblech

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
1000,00 g Eierschecke 2000,00 g Wasser, kalt 400,00 g Eiweiß 80,00 g Zucker <hr/> 3480,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Backmittel und Wasser verrühren und 10 Minuten quellen lassen. ➤ Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen und unter den Eierscheckenguss heben. ➤ Den Eierscheckenguss anschließend auf die Masse (z. B. Käse- oder Mohnmasse) geben und glatt streichen. ➤ Backtemperatur: 190°C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur) ➤ Backzeit: ca. 50 Minuten

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	2122 / 506
Fett in g	23,8
- davon gesättigte Fettsäuren in g	12,9
Kohlenhydrate in g	62,4
- davon Zucker in g	44,5
Ballaststoffe in g	0,2
Eiweiß in g	9,9
Salz in g	0,7
Broteinheiten	5,2



Artikel-Nr.: 1485115

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	S
-Weizen	S
-Roggen	-
-Gerste	S
-Hafer	-
-Dinkel	-
-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.: 1485115**

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.

(011)

Erstellt am: 22.02.2024

Gültig seit: 30.10.2018

Ausgedruckt am: 22.02.2024

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