

	<b>Spezifikation</b> <b>Fermenta Pur UrDinkel</b>	Dok.Nr: A03074_de Seite: 1 / 2 Aus-/Freigabe: 1 02.12.2024
---	--	--

<b>Bezeichnung</b>	Fermenta Pur UrDinkel
<b>Sachbezeichnung LIV</b>	Fertiger UrDinkelvorteig für UrDinkelbackwaren
<b>Artikelnummer</b>	2003 → 15 kg in HDPE Folie eingeschlagen, in HDPE Harasse 2002 → 8 kg in PP-Eimer
<b>Hersteller</b>	Hefe Schweiz AG, Hauptstrasse 11, 9507 Stettfurt, 052 369 63 63, info@hefe.ch
<b>Lieferant</b>	Hefe Schweiz AG, Hauptstrasse 11, 9507 Stettfurt, 052 369 63 63, info@hefe.ch
<b>Ansprechpartner Verkauf</b>	<i>Peter Spühler, peter.spühler@hefe.ch</i>
<b>Ansprechpartner QM</b>	<i>Robin Buruz, robin.buruz@hefe.ch</i>
<b>Zusammensetzung</b>	Wasser, <b>UrDinkel-Kleie</b> , Acerola-Saftkonzentrat. Milchsäurebakterien
<b>Sensorik</b>	
Aussehen:	Haselnussbraun
Geruch:	Aromatisch säuerlich
Geschmack:	sauer
Struktur:	faserig
<b>Nährwerte</b>	(pro 100 g)
Energiewert	504 kJ / 121 kcal
Eiweiss	7.6 g
Kohlenhydrate	8.9 g
davon Zucker	1.5 g
Fett	3 g
davon gesättigte FS	0.5 g
Ballaststoffe	14 g
Kochsalz	<0.1 g
<b>Weitere Analysen</b>	
Trockensubstanz	33 % ± 3
pH-Wert	4.1 ± 0.2
<b>Mikrobiologie</b>	
Aerobe, mesophile Fremdkeime	≤ 10 <sup>6</sup> KbE/g
Enterobacteriaceen	≤ 10 <sup>5</sup> KbE/g
Salmonellen	n.n. / 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 KbE/g
<b>Lagerung</b>	Kühl und verschlossen, + 5°C

	<b>Spezifikation</b> <b>Fermenta Pur UrDinkel</b>	Dok.Nr: A03074_de Seite: 2 / 2 Aus-/Freigabe: 1 02.12.2024
---	--	--

<b>Haltbarkeit</b>	Bei Einhaltung der Lagervorschriften mindestens bis zum aufgedruckten MHD einsetzbar. Gewährte Haltbarkeitsdauer bei Auslieferung mindestens 45 Tage.
<b>Rückverfolgbarkeit</b>	Lot Nummer und MHD auf jeder Verkaufseinheit
Lot Nummer	Lnnn (Bsp.: L123)
Mindesthaltbarkeitsdatum	tt.mm.jjjj
<b>Ernährungsinformationen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vegan</li> <li>- <b>Enthält Gluten</b></li> </ul>
<b>Labels / Zertifikate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- UrDinkel</li> <li>- IFS</li> </ul>
<b>Zusätzliche Informationen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Keine GVO</li> <li>- Keine Nanotechnologie</li> <li>- Keine Bestrahlung</li> </ul>
<b>Anwendung</b>	4 – 5% pro kg Mehl