

## BESCHREIBUNG/VORTEILE

**Essential® Soft Plus** ist eine Clean-Label-Backlösung auf Enzymbasis, die entwickelt wurde, um die anfängliche Weichheit der Krume zu verbessern sowie die Frischequalität des Produkts während der gesamten Lagerung zu verlängern. Diese Backlösung kann verwendet werden, um die Haltbarkeit zu verlängern und die Menge an altbackenem Teig zu reduzieren, ohne die Handhabungseigenschaften des Teigs oder die Widerstandsfähigkeit zu beeinträchtigen.

**Essential® Soft Plus** ist eine Mischung auf Enzymbasis, die sorgfältig entwickelt wurde und über eine eingebaute Toleranz verfügt, um eine eventuelle Überdosierung zu vermeiden.

## VERWENDUNG & ANWENDUNGEN

Die typische Einsatzmenge beträgt 0,5 % bezogen auf das Gesamtmehlgewicht. Es kann in allen Arten von Backwaren und in den meisten Teigsystemen eingesetzt werden.

## VERPACKUNG UND PRODUKTCODE

Verpackung	Produktcode
10 kg Sack	70000-76-02

## LAGERUNG UND HALTBARKEIT

Bei einer Lagerung zwischen 0 und 25 °C (32 und 77 °F), in einer ungeöffneten Verpackung, trocken und vor der Sonne geschützt, ist das Produkt am besten innerhalb von 18 Monaten aufzubrauchen.

## ZUTATEN

Weizenmehl, Enzyme

## SPEZIFIKATIONEN

Gesamtakterien	≤ 50 000 CFU/g
Coliforme	≤ 100 CFU/g
E. Coli	≤ 10 CFU/g
Salmonellen	Negativ/25 g

## REGULIERUNGS- UND GVO-STATUS

Erfüllt die FCC- und FAO/WHO-Lebensmittelspezifikationen.

Dieses Produkt ist kein gentechnisch veränderter Organismus (GVO) und enthält keine rekombinante DNA.

Die Enzyme in diesem Produkt werden durch Fermentation von Mikroorganismen hergestellt, die im Endprodukt nicht vorhanden sind. Der produzierende Mikroorganismus wurde durch moderne biotechnologische Techniken verbessert.

Dieses Produkt ist gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig. Bei diesem Produkt handelt es sich um einen Rohstoff für Backzwecke, der nicht zum rohen Verzehr und nicht zur direkten Weitergabe an Endverbraucher vorgesehen ist, sondern im Zuge der Weiterverarbeitung einer Temperaturbehandlung unterzogen wird.

## TYPISCHE NÄHRWERTE PRO 100g

<b>Kalorien</b>	362	<b>Kohlenhydrate</b>	75 g
<b>Feuchtigkeit</b>	8 g	<b>Komplex</b>	74.9 g
<b>Asche</b>	3.5 g	<b>Ballaststoffe</b>	4.4 g
<b>Fett</b>	1.5 g	<b>Zucker</b>	0.1 g
<b>Gesättigt</b>	0.2 g	<b>hinzugefügter Zucker</b>	0 g
<b>Ungesättigt</b>	1.3 g		
einfach ungesättigt	0.3 g		
mehrfach ungesättigt	1.0 g		
<b>Trans-Fettsäuren</b>	0 g		
<b>Cholesterin</b>	0 mg		
<b>Natrium</b>	2.7 mg		
<b>Protein</b>	12 g		

Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten auftretenden Abweichungen und werden durch Berechnung ermittelt.

## ALLERGENE

	Im Produkt	In anderen Produkten auf der selben Linie	In anderen Produkten in dem selber Werk
Milch und Derivate	Nein	Ja	Ja
Eier und Derivate	Nein	Ja	Ja
Erdnüsse und Derivate	Nein	Nein	Nein
Nüsse	Nein	Nein	Nein
Glutenhaltiger Weizen und Getreide	Ja	Ja	Ja
Sojabohnen und Derivate	Nein	Ja	Ja
Schalentiere	Nein	Ja	Ja
Fisch	Nein	Ja	Ja
Sesam und Derivate	Nein	Nein	Nein
Sulfite	Nein	Ja	Ja
Senf und Derivate	Nein	Ja	Ja
Maisprodukte	Nein	Ja	Ja
Sellerie	Nein	Ja	Ja
Lupine	Nein	Nein	Nein
Bienenpollen / Propolis	Nein	Ja	Ja
Geleé Royale	Nein	Ja	Ja

## PRODUKT ZERTIFIKATIONEN

Kosher zertifiziert