

## Produktinformation

# Backpulver - Lievito in polvere - Baking powder

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Backpulver - Lievito in polvere - Baking powder
<b>Zusatz</b>	
<b>Sortiment</b>	Dessert
<b>Art.-Nr.</b>	159
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Backpulver sorgt für gleichmäßiges Aufgehen und locker luftigen Teig.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	AROMICA® Lievito in Polvere garantisce una lievitazione uniforme rendendo leggero e soffice l'impasto.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Baking Powder gives bakers an even rise and a loose, airy dough.
<b>EAN</b>	4260046711599
<b>Inhalt</b>	850g
<b>Verpackung</b>	Klipp-Klapp-Dose / L



Produktfoto | Packshot

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	230
<b>EAN</b>	4260046712305
<b>Inhalt</b>	6x850g

### Eimer

<b>Art.-Nr.</b>	329
<b>EAN</b>	4260046713296
<b>Inhalt</b>	8,5kg
<b>Zusammensetzung</b>	Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Natriumpyrophosphat), Maltodextrin.
<b>Anwendung</b>	
<b>Dosierung</b>	30g/kg Mehl.
<b>Nährwerte /100g</b>	Brennwert   Energia   Energy: 666,7 kJ, 159,5 kcal; Fett   Grassi   Fat: 1,2; davon gesättigte Fettsäuren   di cui acidi grassi saturi   saturates: 0g; Kohlenhydrate   Carboidrati   Carbohydrates: 37,3g; davon Zucker   di cui zuccheri   of which sugars: 3g; Eiweiß   Proteine   Protein: 0g; Salz   sale   salt: 0g; Ballaststoffe   Fibre   Fibre: 0g.
<b>Säuregehalt</b>	

<b>Mikrobiologie</b>	Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988 Salmonellen Neg. /25g Staphylococcus aureus < 100/g Bacillus cereus < 10.000/g Escherichia coli < 10.000/g Sulphitred. Clostridien < 10.000/g Schimmelpilze < 100.000/g
<b>Aflatoxin</b>	Summe aus B1, B2, G1, G2 = max. 10 ppb; Aflatoxin B1 = max. 5ppb
<b>Cumaringehalt</b>	
<b>Lagerbedingungen</b>	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
<b>MHD</b>	Mindestens 18 Monate, mindestens 15 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Gem. Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27. November 2007 zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des europäischen Parlaments hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten.
<b>Angaben Gentechnik</b>	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003