



## Produktspezifikation (*Product Specification*)

### Weinsteinbackpulver mit Bio Maisstärke

#### *cream of tartar baking powder with organic corn starch*

ARTIKEL NR. / <i>ARTICLE NO.</i>	:	559K
HERGESTELLT IN / <i>MADE IN</i>	:	Deutschland / <i>Germany</i>
LANDWIRTSCHAFTLICHER URSPRUNG / <i>ORIGIN OF AGRICULTURAL PRODUCTS</i>	:	EU-Landwirtschaft / <i>EU-agriculture</i>
BESCHREIBUNG / <i>DESCRIPTION</i>	:	Weinsteinbackpulver mit Bio-Maisstärke <i>Baking soda with organic corn starch</i>
ZUTATENLISTE / <i>INGREDIENTS</i>	:	Säuerungsmittel Weinstein [43%, Monokaliumtartrat, E336(i)], Backtriebmittel Natriumbicarbonat (28,5%), Trennmittel: Maisstärke*(28,5%) *aus kontrolliert biologischem Anbau <i>Acidifier: cream of tartar (43%), baking agent: sodium bicarbonate (28,5%), anticoagulant: corn starch* (28,5%) *from certified organic agriculture</i>
DOSIERUNG / <i>DOSAGE</i>	:	20 g Backpulver auf 500 g Mehl <i>20 g baking soda for 500 g flour</i>
NÄHRWERTDEKLARATION (pro 100g) / <i>NUTRITION DECLARATION (per 100g)</i>		
ENERGIE / <i>ENERGY [kJ / kcal]</i>	:	416 / 100
FETT / <i>FAT [g]</i>	:	0
davon GESÄTTIGTE FETTSÄUREN <i>of which SATURATED FATTY ACIDS [g]</i>	:	0
KOHLLENHYDRATE / <i>CARBOHYDRATES [g]</i>	:	24,8
davon ZUCKER / <i>of which SUGARS [g]</i>	:	0
BALLASTSTOFFE / <i>FIBRE [g]</i>	:	0
EIWEIß / <i>PROTEIN [g]</i>	:	0,1
SALZ / <i>SALT [g]</i>	:	k.A.
Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen <i>Nutritional values may vary in natural products</i>		
SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN / <i>SENSORICAL PROPERTIES</i>		
AUSSEHEN / <i>APPEARANCE</i>	:	arteigen, weiß / <i>characteristically, weiß</i>
GERUCH/ GESCHMACK / <i>FLAVOUR/TASTE</i>	:	artypisch, ohne Fremdgeruch und –geschmack / <i>characteristically, no off flavour and off odour</i>
KONSISTENZ / <i>STRUCTURE</i>	:	frei fließendes Pulver / <i>free flowing powder</i>
MINDESTHALTBARKEIT / <i>MINIMUM SHELF LIFE</i>	:	24 Monate ab Produktion / <i>24 months from production</i>
VERPACKUNG / <i>PACKAGING</i>	:	25 kg netto im mehrlagigen Papiersack <i>25 kg net in a multi layered paper bag</i>
LAGERBEDINGUNGEN / <i>STORAGE CONDITIONS</i>	:	Originalverpackt, kühl und trocken (max. 20°C, max. 65% Luftfeuchtigkeit), lichtgeschützt

## Produktspezifikation (*Product Specification*)

### Weinsteinbackpulver mit Bio Maisstärke *cream of tartar baking powder with organic corn starch*

*Original packed, keep cool and dry (max. 20°C, max. 65% atmospheric humidity), keep away from light*

- MYKOTOXINE/ SCHWERMETALLE /  
*MYCOTOXINS/ HEAVY METALS* : Das Produkt entspricht den Anforderungen der VO (EG) Nr. 1881/2006/EG, VO (EG) Nr. 165/2010 und aktuell gültigen Ergänzungen.  
*The product corresponds to the Comm. RG (EC) No. 1881/2006, Comm. RG (EC) No.165/2010 and other actual endorsements.*
- VERPACKUNGSMATERIAL / *PACKAGING MATERIAL* : Die Verpackung des Produktes entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Bedarfsgegenstände-VO (EG) Nr. 1935/2004 und den EG-Richtlinien 10/2011 und 94/62.  
*The packaging of product is in accordance to Comm. RG (EC) No. 1935/2004 and the directives (EG) 11/2011 and 94/62.*
- FREMDMATERIAL / *FOREIGN MATERIAL* : Das Produkt ist praktisch (nach Stand der Technik) frei von Fremdmaterial  
*The product is practically free of foreign material (state-of-the-art)*

Allergen <i>allergene</i>	als Zutat enthalten <i>Contained as ingredient</i>	
	ja/ yes	nein/no
<b>Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse</b> <i>Cereals containing gluten</i>		
- Weizen / <i>wheat</i>		x
- Roggen / <i>rye</i>		x
- Gerste / <i>barley</i>		x
- Hafer / <i>oat</i>		x
- Dinkel / <i>spelt</i>		x
- Kamut / <i>kamut</i>		x
- Hybridstämme / <i>hybides</i>		x
Krebstiere u. -erzeugnisse <i>Crustaceans and crustacean products</i>		x
Eier und -erzeugnisse <i>Eggs and egg products</i>		x
Fisch und -erzeugnisse <i>Fish and fish products</i>		x
Erdnuss und -erzeugnisse <i>Peanuts and peanut products</i>		x
Soja und -erzeugnisse <i>Soybeans and soya products</i>		x
Milch und -erzeugnisse <i>Milk and dairy products</i>		x
<b>Schalenfrüchte und -erzeugnisse</b> <i>Nuts and nut products</i>		
- Mandeln / <i>almonds</i>		x
- Haselnüsse / <i>hazelnuts</i>		x
- Walnüsse / <i>walnuts</i>		x
- Cashewkerne / <i>cashew</i>		x
- Pekannüsse / <i>pecan nuts</i>		x
- Paranüsse / <i>brazil nuts</i>		x
- Pistazien / <i>pistachios</i>		x

## Produktspezifikation (*Product Specification*)

### Weinsteinbackpulver mit Bio Maisstärke *cream of tartar baking powder with organic corn starch*

- Macadamia / macadamia		x
Sellerie und – erzeugnisse <i>Celery and celery products</i>		x
Senf und – erzeugnisse <i>Mustard and mustard products</i>		x
Sesam und – erzeugnisse <i>Sesame and sesame products</i>		x
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder >10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben <i>Sulphur dioxide and sulphites &gt;10 mg/kg or &gt;10mg/litre expressed as SO<sub>2</sub></i>		x
Lupine und – erzeugnisse <i>Lupin and lupin products</i>		x
Weichtiere u. –erzeugnisse <i>Molluscs and mollusc products</i>		x
<b>weitere Allergene / additional allergenes</b>		
	als Zutat enthalten <i>Contained as ingredient</i>	
	ja/ yes	nein/no
Laktose / lactose		x
Kakao / cocoa		x
Glutamat / glutamate E620 - E625		x
Hühnerfleisch / chicken meat		x
Koriander / coriander		x
Mais / corn, maize	x	
Hülsenfrüchte <i>legumes, pulses</i>		x
Rind / beef		x
Schwein / pork		x
Karotte / carrot		x

Kreuz-Kontaminationen sind möglich, wenn auf der gleichen Anlage oder in demselben Betrieb allergene Produkte verarbeitet oder gelagert werden und es nicht durch räumliche Trennung oder durch geeignete Reinigungsmaßnahmen verhindert werden kann, dass Allergene – auch in Spuren- auf das Produkt übergehen.

**Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Anbau, Ernte, Transport, Lagerung, Herstellung, Verpackung usw.) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren oder zufälligen Kreuzkontamination nicht immer ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, eine Garantie über die Abwesenheit aller kennzeichnungspflichtigen Allergene zu geben. Die angegebenen Informationen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten und sie werden bei uns nicht durch Analysen überprüft.**

Cross-Contaminations are possible, if potential allergenic products are processed on the same production line or stored in the same warehouse without adequate cleaning procedures or the possibility to separate them, so that allergens and/or traces might cross over to other products.

**We're pointing out, that due to the complex process of food-production (cultivation, crop, transport, storage, production process, packaging etc.) there is no possibility to absolutely exclude technical inevitable or accidental cross-contamination. It isn't possible to guarantee the absence of all the obligatory-marked allergens. The a.m. information is based on questionnaires to our suppliers and aren't approved by analysis.**

DATUM / UNTERSCHRIFT / STEMPEL  
DATE / SIGNATURE / STAMP 13.03.2019

*i. A. Simone Gomes*