

## **VIOGERM®** Feingranulat Granulés fins

### Stammdaten

<b>Sachbezeichnung:</b>	Weizenkeime
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	13155104
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	12789
<b>GTIN-13:</b>	7613200025068
<b>Gebinde:</b>	Sack à 5 kg
<b>Palettengrösse:</b>	50 x 5 kg / 250 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	360 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



### Zusammensetzung

Weizenkeime.

### Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Zugabe in Nussfüllungen, Makrönli,...
- ✓ zum Aufstreuen, z.B. auf Plundergebäcke
- ✓ zur Beigabe in Spezialbrot, Teigen und Massen

→ Verlangen Sie unsere Rezept-Vorschläge

### Produkteigenschaften

- ✓ sehr wertvolle Zusammensetzung
- ✓ dank innovativer Technologie bleiben die hochwertigen Nährstoffe des Weizenkeims lange Zeit erhalten
- ✓ reichste, natürliche Quelle von Vitamin E, Folsäure und Fettsäuren wie Omega 3 und Omega 6

### Dosierung

#### Rezept-Empfehlung für Nussfüllung

700 g Haselnüsse  
300 g VIOGERM®  
1000 g Schrap  
1000 g Zucker  
1000 g Wasser  
Bittermandeln  
Zitronenaroma

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
<b>Energie</b>	1561 371	kJ kcal
<b>Fett, davon</b>	7	g
<b>gesättigte Fettsäuren (FS)</b>	1.2	g
<b>Kohlenhydrate, davon</b>	38	g
<b>Zucker</b>	12	g
<b>Eiweiss</b>	32	g
<b>Aschegehalt, davon</b>	4.5	g
<b>Salz</b>	0.01	g
Natrium		g
<b>Nahrungsfasern</b>	14	g
<b>Alkohol</b>		g
<b>Organische Säuren</b>		g
<b>Wasser</b>	4.5	g

## Sensorische Produkteigenschaften

<b>Aussehen</b>	Goldpulver
<b>Geruch</b>	getreidig
<b>Geschmack</b>	nussig, getreidig
<b>Textur</b>	mehlähnlich, frei fließendes Pulver

## Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	10'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	100
Staphylokokken (koagulase positiv)	KBE/g	100
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

## Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) <sup>(1)</sup>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenkeime
Milch (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst (Nüsse) <sup>(2)</sup> (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme.

(2) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Das Risiko einer Kreuzkontamination ist unter Kontrolle: Ja  Nein

## Angaben über Produktionsland und Konformität

Produktionsland	Schweiz	
Vegetarismus	<input type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/> vegan	
Bio-Zertifizierung		
Bestätigung	Die gelieferten Waren entsprechen in allen Belangen den Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere bezüglich Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Produktzusammensetzung, Allergenen sowie Rückständen und Fremdstoffen. Für die Produktion werden weder gentechnisch veränderte noch mit Gamma-Strahlen behandelte Rohstoffe verwendet. Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Ziel-land liegt beim Kunden.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tel.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Unterschrift

Sabrina Forster Digital unterschrieben von Sabrina Forster Datum: 2020.04.29 14:56:19 +02'00'