

### 1. Artikelbezeichnung:

Fibra 25

### 2. Verkehrsbezeichnung:

Bindemittel

### 3. Artikelnummer:

9561

### 4. Zutatenverzeichnis:

Polyfructose

### 5. Produktbeschreibung/ Anwendung:

Pulver zur Herstellung von Speiseeis. Löslicher Ballaststoff. Dosierung 25g pro fertige Mischung.

### 6. Spezielle Produkteigenschaften:

#### 6.1. *Sensorische Daten:*

Aussehen/Farbe:	Weiß
Geruch:	Neutral
Geschmack:	Neutral
Konsistenz:	Pulver, weißes Granulat

#### 6.2 *Nährwerte entsprechend LMIV (VO (EG) Nr. 1169/2011)*

*\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/ 2000 kcal)*

	<i>pro 100g</i>	<i>%</i>	<i>pro Portion ( )</i>	<i>%</i>
Brennwert (kJ)	840			
Brennwert (kcal)	201			
Fett	0g			
davon gesättigte Fettsäuren	0g			
Kohlenhydrate	8g			
davon Zucker	8g			
Eiweiß	0g			
Salz	0,2g			

Chemische und physikalische Kenndaten:

### 6.3. Mikrobiologische Daten und Richtlinien (Richtwerte):

### 6.4 Verpackung:

Verpackungseinheit:	25kg im Sack
---------------------	--------------

### 6.5 Lagerbedingungen:

Optimale Lagertemperatur (in°C)	Raumtemperatur (max. bis 22°C)
---------------------------------	--------------------------------

### 6.6 Haltbarkeit:

Garantierte Restlaufzeit in Tagen	In der original verschlossenen Verpackung – kühl und trocken gelagert- 3 Jahre haltbar
-----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

### 6.7 Allergene

Verwendung von Zutaten mit Allergie Potenzial gemäß EU Einstufung		nein	ja	Bemerkungen/Spezifizierung
01	Glutenhaltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Weizen ( wie Dinkel und Khorasan-Weizen ), Roggen, Gerste, Hafer, oder Hybridstämme davon	X		
02	Krebstiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
03	Eier, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
04	Fische, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
05	Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
06	Sojabohnen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
07	Milch, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X		
08	Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse	X		
09	Sellerie, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
10	Senf, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
11	Sesamsamen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
12	Schwefeldioxid u. Sulphite von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO <sub>2</sub>	X		
13	Lupinen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
14	Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		

### 6.8 Gentechnisch veränderte Organismen

Das Produkt ist Gentechnik- und damit kennzeichnungsfrei?	X Ja <input type="checkbox"/> Nein
-----------------------------------------------------------	------------------------------------

## **7. Konformität mit dem Lebensmittelrecht**

### *Anforderungen an das Produkt:*

1. Zusammensetzung  
Das Erzeugnis entspricht den allgemeinen Bestimmungen des LFGB und darauf erlassenen Verordnungen sowie den Forderungen der Europäischen Gesetzgebung.
2. Mikrobiologische Beschaffenheit  
Das Erzeugnis erfüllt die mikrobiologischen Anforderungen.

### *Anforderungen an die Verpackung:*

Das verwendete Verpackungsmaterial entspricht dem geltenden nationalen Recht sowie den Forderungen der Europäischen Gesetzgebung.

Besonders zu nennen sind folgende Vorschriften entsprechend ihrer gültigen Fassung:

**Verordnung (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

**Verordnung (EG) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.