

Dr.Oetker Backpulver Backin Schachtel à 1.00kg



Art. Nr. 5587.880

Bruttogewicht 1.055 KG

Nettogewicht 1.000 KG

Verpackung Schachtel 1.34 l 8.0 x 12.0

Lagerung ungekühlt

Haltbarkeit 9 Monate

Sachbezeichnung

Verkaufs- und Lagerinformationen

1 ST = 1 ST



1 KAR = 10 ST



1 PAL = 490 ST

Erstellungsdatum: 25.04.2025

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

Backpulver Backin 10x1kg

Produktbeschreibung

Original Backin Backpulver. Seit 1891 bewährt. Für jede Mehlsorte geeignet.

Bezeichnung des Lebensmittels / Verkehrsbezeichnung

Backpulver

Zutaten

Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke, Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN). Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Produktionsland

Frankreich

Zubereitung

Backin bitte dem Mehl beifügen und diese Mischung dann sieben.

Dosierung

1000 g Backin auf 33 kg Mehl.

Nährwerte

	100g Produkt	100g zubereitetes Produkt	Pro Portion
Energie (kJ)	386		
Energie (kcal)	91		
Fett	0.1 g	g	g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g	g	g
Kohlenhydrate	22 g	g	g
davon Zucker	0 g	g	g
Eiweiss	0.1 g	g	g
Salz	22.1 g	g	g



Technische Daten

Inhalt Netto	10 kg	Länge EVE	12 cm	Art-Nr.	1-39-201001
Inhalt Brutto	10.7 kg	Breite EVE	8 cm	GTIN EVE	4008241100103

Länge VS	41.9 cm	Höhe EVE	14 cm	GTIN VS	4008241100134
Breite VS	25.5 cm	Gebinde	10X1KG	Palettierung	7/LG, 49/Pal
Höhe VS	15.4 cm	Lagerung	Lichtgeschützt und trocken aufbewahren und nach Gebrauch die Packung wieder gut verschließen. Nicht zusammen mit Gewürzen, z. B. Zimt und Vanillestangen, aufbewahren		

Produktvorteile

- sorgfältige geprüfte Zusammensetzung
- größtmögliche Gelinggarantie: starke, gleichmäßig anhaltende Triebkraft
- Verwendung jeder Mehlsorte möglich
- gibt dem Gebäck weder Bei- noch Nachgeschmack
- viele weitere Verwendungsmöglichkeiten

Produktmerkmale: Leichte Vollkost, ohne glutenhaltige Zutaten (laut Rezeptur), ohne lactosehaltige Zutaten (laut Rezeptur), vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil), vegan, geeignet für passierte Kost, geeignet für weiche Kost.

Allergene Zutaten

Die unten angegebene Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht sich ausschließlich auf die Produktrezeptur. Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt. Geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, sind nicht auszuschließen. Diese Spuren werden ggf. am Ende der Zutatenliste aufgeführt.

Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare oder unbeabsichtigte Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Gentechnik

Das Produkt ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel* nicht kennzeichnungspflichtig. (* VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003).

Qualität

Das Produkt wird unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt. Dies beinhaltet vor allem die Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze sowie die Einhaltung und Umsetzung der Kennzeichnungsverpflichtungen.

Hinweis

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte



Professional

sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.