

## Dr.Oetker Backpulver Backin Schachtel à 1.00kg



Art. Nr. 5587.880

Bruttogewicht 1.055 KG

Nettogewicht 1.000 KG

Verpackung Karton

Lagerung ungekühlt

Haltbarkeit 9 Monate

Sachbezeichnung

### Verkaufs- und Lagerinformationen

1 ST = 1 ST



1 KAR = 10 ST



1 PAL = 490 ST

Erstellungsdatum: 21.05.2026

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
<b>Energie (kJ)</b>	386		
<b>Energie (kcal)</b>	91		
<b>Fett</b>	0.1 g	g	g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0.1 g	g	g
<b>Kohlenhydrate</b>	22 g	g	g
<b>davon Zucker</b>	0 g	g	g
<b>Eiweiss</b>	0.1 g	g	g
<b>Salz</b>	22.1 g	g	g



### Technische Daten

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

<b>Länge VS</b>	41.9 cm	<b>Höhe EVE</b>	14 cm	<b>GTIN VS</b>	4008241100134
<b>Breite VS</b>	25.5 cm	<b>Gebinde</b>	10X1KG	<b>Palettierung</b>	7/LG, 49/Pal
<b>Höhe VS</b>	15.4 cm	<b>Lagerung</b>	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.