


Productspecificaties Steinbach Weizenmalz dunkel (Duits) Stand: 01.10.2020 Seite 1 von 2	<h1>Produktspezifikation</h1> <h2>Weizenmalz</h2> dunkel	
---	--	---

Art.-Nr.: 3220

Herstellungsprozess: Weizenmalz enzymaktiv, hergestellt aus braufähigem Weizen durch Mälzen (Weichen, Keimen, Darren)

Sensorik:

Geschmack:	fein malzig
Geruch:	fein malzig
Farbe:	18-24 EBC

Produkteigenschaften:

Chemische Analyse:

Wasser %	< 5,5
Extrakt (wasserfrei) %	> 81
Eiweiß %/100g TRS	10-13
Eiweißlösungsgrad %	34-44
Ganzglasigkeit %	< 2
Ausputz %	< 1,0
Geruch, Geschmack.	Normal

Physikalische Werte: Schüttgewicht: g/l 600-700


Verpackungsart: Bändchengewebesäcke zu je 50 kg/ 25 kg / BigBag / lose

Anzahl Gebinde pro Palette: 30 Säcke

kg pro Palette: 750

Lagerung: Trocken, bei Raumtemperatur, stets sorgfältig verschlossen lagern
MHD: min. 12 Monate

Zolltarif-Nr.: 1107 1019

Productspecificaties Steinbach Weizenmalz dunkel (Duits) Stand: 01.10.2020 Seite 2 von 2	<h1>Produktspezifikation</h1> <h2>Weizenmalz</h2> dunkel	
---	--	---

Allergene:

Inhaltsstoffe	Im Produkt enthalten		Auf der selben Linie verarbeitet		Im Betrieb verwendet		Angabe Inhaltsstoffe
	Ja	Nein	Ja	Nein	Ja	Nein	
Hühnerei oder daraus hergestellt		X		X		X	
Soja oder daraus hergestellte Produkte		X		X		X	
Erdnüsse oder daraus hergestellte Produkte		X		X		X	
Milch oder daraus hergestellte Produkte		X		X		X	
Fisch- und Fischerzeugnisse		X		X		X	
Krustentiere oder daraus hergestellte Produkte		X		X		X	
Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse	X		X		X		Glutenhaltige Getreide
Sesam oder daraus hergestellte Produkte		X		X		X	
Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228)<10 ppm als SO ₂		X		X		X	
Schalenfrüchte z.B. Nüsse und Erzeugnisse		X		X		X	
Sellerie- und Erzeugnisse		X		X		X	
Senf- und Erzeugnisse		X		X		X	
Lupine		X		X		X	
Weichtiere / Mollusken		X		X		X	

Unsere Malze und Malzprodukte enthalten keine Anteile an gentechnisch veränderten Organismen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel kennzeichnungspflichtig sind.
 Bio-Produkte entsprechen den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung 834/2007.

Unsere Produkte werden keiner Strahlenbehandlung unterzogen.

Unsere Produkte enthalten keine Zusatzstoffe und Aromen.

Unsere Produkte einschließlich der Verpackungen entsprechen den Vorgaben des europäischen und des deutschen Lebensmittelrechts in der jeweils gültigen Fassung

Da es sich um ein Naturprodukt handelt, unterliegen diese Angaben den natürlichen Ernteschwankungen.

Mälzerei Gebr. Steinbach GmbH
 Geschäftsführer:
 Jörg Gewalt, Christine Gewalt
 Registergericht Fürth, HRB 3835
 USt-IdentNr.: DE 132499569
 DE-ÖKO-060

Rote Str. 15, 90513 Zirndorf
 Telefon 0911/607005
 Telefax 0911/6001861
 Email: info@steinbach-malz.de
 Internet: www.steinbach-malz.de

Sparkasse Erlangen: IBAN: DE91 7635 0000 0024 0074 12
 BIC: BYLADEM1ERH
 Raiffeisenbank Erlangen: IBAN: DE52 7636 0033 0000 0204 78
 BIC: GENODEF1ER1
 HypoVereinsbank Erlangen: IBAN: DE93 7632 0072 0003 1401 80
 BIC: HYVEDEMM417