

DATA SHEET



TIP-TOP Ultra Clean Spezial

Art. Nr.: 936512
 EAN Nr.: 4025819002690
 Ref. Nr.: 20180705

Beschreibung

TIP-TOP Ultra Clean Spezial ist ein staubarmes Weizentrenmehl für Gebäckanlagen und die Handaufarbeitung von Teigen. TIP-TOP Ultra Clean Spezial ist hydrothermisch stabilisiert und vermindert somit die Schimmelbildung auf Trögelein und Gärgutträgern. Seine spezielle Granulation ist Garant für optimale Trenneigenschaften und vermindert drastisch die Staubentwicklung in der Produktion.

Zutaten:

Weizenmehl

Produktvorteil:

- Besonders staubarm
- Hohe Trennwirkung, daher deutlich verminderter Verbrauch
- Thermisch behandelt, daher fast keine Stockflecken auf Gärgutträgern
- Plug & Play, daher kein Austausch von Sieben notwendig
- Homogener Austrag, daher keine Entmischung und keine ungleichmäßigen Streubilder wie bei Mehl/Puderkombinationen

Anwendung:

- Als Trennmehl in Aufarbeitungslinien
- Zum Stauben von Brotkörbchen
- Als Streumehl für die Handaufarbeitung
- Als Dekor für Gebäcke

Dosierung / Rezeptur:

Je nach Anwendung und gewünschtem Effekt

Eigenschaften

Erscheinung: weißliches feines Granulat

Chemisch-/physikalische Daten:

Feuchte (2 h, 130 °C) [%]: max.. 10,0
 Schüttgewicht [g/ml] 0,55 - 0,63

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1489/351
Fett [g]	1,3
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,2
Kohlenhydrate [g]	72,0
davon Zucker [g]	1,0
Ballaststoffe [g]	3,8
Eiweiß [g]	11,0
Salz** [g]	0,008

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

** Berechnung Salz: 2,5 x Gehalt Natrium in g (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011)

TIP-TOP Ultra Clean Spezial

Art. Nr.: 936512

Ref. Nr.: 20180705

Haltbarkeit/Lagerung:

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 12 Monate.
Kühl, trocken und sachgemäß, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe von artfremden Produkten.

Verpackung:

In 25 kg Papiersäcken auf einer 750 kg Palette verpackt (andere Verpackungsgrößen auf Anfrage). Erfüllt die Anforderungen des europäischen Rechts

Schwermetalle:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Pestizide/Mycotoxine:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Allergenkennzeichnung:

Allergene Zutaten gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 sind in der Zutatenliste genannt.

Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen auf unseren Produktionslinien können wir Spuren folgender Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 nicht ausschließen: glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Produkte.

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

Sonstiges:

Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln. Nicht für die Abgabe an den Endverbraucher.

Unsere Auskünfte über mögliche Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von unseren Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen sind unverbindlich. Sie befreien unsere Kunden nicht von der eigenen Prüfung der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke und in Bezug auf die Verletzung etwaiger Schutzrechte Dritter oder gesetzlicher, insbesondere lebensmittelrechtlicher, Bestimmungen. Vereinbart sind allein unsere jeweiligen Spezifikationen. Wir liefern unsere Produkte auf Grundlage unserer "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".