

RECHT

Rechtliche Regelungen

Wir garantieren, dass alle Produkte den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

Die Produktspezifikationen werden elektronisch erstellt und sind daher ohne Unterschrift gültig.

Sie unterliegen keinem aktiven Änderungsdienst. Durch die Datierung ist der Stand der Information ersichtlich. Die aktuellste Version der Produktpässe können Sie gerne über die Kontaktdaten anfordern.

Verkehrsbezeichnung

Die Produktion und Kennzeichnung richten sich nach den Leitlinien für gute Herstellungspraxis und dem Deutschen Lebensmittelbuch mit seinen Leitsätzen (v. a. für Brot und Kleingebäck bzw. Feine Backwaren).

Deklaration

Die Deklaration (Kenntlichmachung) bestimmter Stoffe entspricht den rechtlichen Vorschriften für lose Ware.

Der zusätzliche Vermerk von Alkohol in der Kenntlichmachung wird bei Überschreitung einer nicht geringfügigen Menge an Branntwein im Lebensmittel angegeben, d. h. diese Produkte dürfen nicht an Kinder oder Jugendliche abgegeben werden.

INHALT

Zutaten

Wir möchten unsere Kunde so gut wie möglich über die Inhaltsstoffe informieren.

Daher geben wir in der Zutatenliste alle Zusatzstoffe (unabhängig von der rechtlich weniger fordernden „nachweisbaren technologischen Wirksamkeit im Produkt“) an. Nicht aufführen können wir so genannte Verarbeitungshilfsstoffe in den Rohstoffen (z. B. Trennmittel bei Backpulvern oder Salz), Enzyme, Reifungskulturen oder das Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (dieses wird unterschiedlich dem Mehl zugesetzt). Cystein wird als Mehlbehandlungsmittel unserer Mehle nicht verwendet; bei Vorhandensein würde es aufgelistet werden. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über alle aktuellen Verwendungen.

Getreidemischung

Das prozentuale Verhältnis der Getreidemischung bezieht sich auf die Menge der nach Rezeptur verwendeten Getreideerzeugnisse. Rohstoffe mit verarbeitetem Getreide (z. B. Malz) werden dabei nicht berücksichtigt.

Brennwert und Nährwert

Diese Angaben sind durchschnittliche, rechnerisch ermittelte Werte, da die Herstellung von Naturprodukten den natürlichen Schwankungen der Rohstoffe unterliegt. Sie beziehen sich auf das fertige Produkt.



Allergene und sensible Stoffe

Die allergenen Stoffe nach VO (EU) Nr. 1169/2011, die in der Privat Bäckerei Wimmer entweder als eigene Zutat oder als Bestandteil eines Rohstoffes verarbeitet werden könnten, sind: glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme),

Schalenfrüchte und -erzeugnisse (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse),

Milch und -erzeugnisse (inkl. Laktose), Eier und -erzeugnisse, Erdnüsse und -erzeugnisse, Sojabohnen und -erzeugnisse, Sesamsamen und -erzeugnisse, Senf und -erzeugnisse, Sellerie und -erzeugnisse, Fische und -erzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite.

Die ausgewiesenen Allergene beziehen sich auf die in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Wir weisen darauf hin, dass trotz Einhaltung größter Sorgfalt während des komplexen Warenflusses eines handwerklich arbeitenden Betriebes die Möglichkeit einer Produktübertragung und eine Kreuzkontamination der Rohstoffe mit anderen Allergenen generell nicht ausgeschlossen werden kann. Eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von weiteren Allergenen oder sensiblen Stoffen ist nicht möglich.

ALLERGEN

GVO

Die Produkte enthalten keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind daher nicht erfasst.

Bio-Produkte

Die Bio-Backwaren sind nach der EG-Öko-Verordnung hergestellt und zertifiziert. Kontrollnummer: DE-ÖKO-037.

Brotgewicht

Das Feld Stück informiert, ob ein Produkt nur nach Stück (im Ganzen) oder bei leerem Feld nach Gewicht erworben werden kann.

ANWENDUNG

heute, morgen, wimmer!