



**Produktspezifikation**  
**Product Specification**  
**Brata Produktions- und Vertriebs KG** ▪ D-41466 Neuss ▪ Burgweg 20  
 Tel. +49 (0) 21 31/747 0 - Fax +49 (0) 21 31/472 55 - e-mail: [brata@brata.de](mailto:brata@brata.de) - [www.brata.com](http://www.brata.com)

---

**Brata Paniermehl 5kg,10kg und 25kg**

<b>Produktbezeichnung:</b> <b>Product Code:</b>	Brata Paniermehl
<b>Produktbeschreibung:</b> <b>Product Description:</b>	Creme farbenes Paniermehl, mittlere Körnung Cream-coloured breadcrumbs, medium granulation
<b>Anwendungsbereiche:</b> <b>Scopes of Application:</b>	Außenpanade, Füll- und Trägerstoff, Bindemittel Breading, filling- and carrier material, binding agent

<b>Zutaten:</b> <b>Ingredients:</b>		
	Weizenmehl, Wheat flour,	
	Salz, Salt,	
	Hefe, Yeast	

<b>Sensorische Eigenschaften:</b> <b>Sensory Characteristics:</b>	
Aussehen: Appearance:	Creme farbenes Paniermehl, mittlere Körnung Cream-coloured breadcrumbs, medium granulation
Geschmack: Taste:	Typisch nach Paniermehl, ohne Fremdgeschmack Typical of breadcrumbs, without extraneous taste
Geruch: Odour:	Typisch nach Paniermehl, ohne Fremdgeruch Typical of breadcrumbs, without extraneous smell



**Produktspezifikation**  
**Product Specification**  
**Brata Produktions- und Vertriebs KG** ▪ D-41466 Neuss ▪ Burgweg 20  
 Tel. +49 (0) 21 31/747 0 - Fax +49 (0) 21 31/472 55 - e-mail: [brata@brata.de](mailto:brata@brata.de) - [www.brata.com](http://www.brata.com)

---

**Brata Paniermehl 5kg,10kg und 25kg**

Chemische, physikalische Eigenschaften: Chemical, Physical Characteristics:								
Feuchtigkeit: Moisture:		max. 11,0			%			
Schüttgewicht: Bulk Density:		530			g/l ± 75 g/l			
Siebanalyse: Sieve Analysis:								
Methode: Method:		Gerät und Siebe: Apparatus / sieves:			Engelsmann			
		Siebdauer: Sieving time:			3 min			
Maschenweite: Mesh size:	mm	2,00	1,25	1,00	0,71	0,50	0,25	<0,25
Rückhalt: Retained:	±7,5	%	7,5	12,0	19,5	18,0	24,0	19,0

Durchschnittliche Nährwerte: Average Nutritional Values:		pro / per 100g *)	
Energie Energy Value		1517 kJ	
		358 kcal	
Fett Fat		2,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren of which Saturates		0,6 g	
Kohlenhydrate Carbohydrate		69,7 g	
davon Zucker of which Sugars		4,9 g	
Eiweiß Protein		11,9 g	
Salz Salt ± 0,3		2,0 g	
Ballaststoffe Dietary Fibres		5,1 g	
*) Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen und basieren auf Lieferanten-, und Literaturangaben und auf Analysen zu den verwendeten Rohstoffen / Produkten. *) The information is subject to the usual variations in natural products and is based on suppliers- and literature references and on analysis of the used raw materials / products.			

## Produktspezifikation

### Product Specification

Brata Produktions- und Vertriebs KG - D-41466 Neuss - Burgweg 20

Tel. +49 (0) 21 31/747 0 - Fax +49 (0) 21 31/472 55 - e-mail: brata@brata.de - www.brata.com

## Brata Paniermehl 5kg, 10kg und 25kg

Allergen Information: Allergen Information:	gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II according to Regulation (EU) No 1169/2011, Annex II			
	Im Produkt laut Rezeptur enthalten  According to the recipe the product contains		Auf der gleichen Produktionsanlage verarbeitet / kann als Kreuzkontaminat der verarbeiteten Rohstoffe vorkommen *)  used on the same production line / could occur as crosscontamination of the used raw materials *)	
	Ja/Yes	Nein/No	Ja/Yes	Nein/No
Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse Cereals containing gluten and products thereof	X			
Krebstiere u. -erzeugnisse Crustaceans and products thereof		X		X
Eier u. -erzeugnisse Eggs and products thereof		X		X
Fisch u. -erzeugnisse Fish and products thereof		X		X
Erdnüsse u. -erzeugnisse Peanuts and products thereof		X		X
Soja u. -erzeugnisse Soya beans and products thereof		X		X
Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose Milk and products thereof (including Lactose)		X		X
Schalenfrüchte u. -erzeugnisse Nuts and products thereof		X		X
Sellerie u. -erzeugnisse Celery and products thereof		X		X
Senf u. -erzeugnisse Mustard and products thereof		X		X
Sesamsamen u. -erzeugnisse Sesame seeds and products thereof		X		X
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben Sulphur dioxide and Sulphites > 10 mg/kg or 10mg/litre expressed as SO <sub>2</sub>		X		X
Lupine und Lupinienerzeugnisse Lupin and products thereof		X		X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse Molluses and products thereof		X		X

\*) Es ist bekannt, dass in Getreidemahlprodukten vereinzelt Spuren botanischer Verunreinigungen auftreten. Dabei handelt es sich um technologisch unvermeidbare Kreuzkontaminationen, die als Folge der komplexen Warenströme (Anbau, Ernte, Lagerung, Transport) auftreten. Es wird versucht das Risiko einer Kreuzkontamination so gering wie möglich zu halten, kann aber nicht ausgeschlossen werden.

\*) It is known that sporadic traces of botanical impurities occur in cereal milling products. These are technologically unavoidable cross-contamination occurring as a result of the complex flows of goods (cultivation, harvest, storage, transport). A risk of cross contamination is tried to be minimised, but can't be completely avoided.

Die Angaben zur Kreuzkontamination haben informellen Charakter und unterliegen keiner Versionspflege.  
The information to cross contamination is informal and isn't subject to the version maintenance.



**Produktspezifikation**  
**Product Specification**  
**Brata Produktions- und Vertriebs KG ▪ D-41466 Neuss ▪ Burgweg 20**  
 Tel. +49 (0) 21 31/747 0 - Fax +49 (0) 21 31/472 55 - e-mail: [brata@brata.de](mailto:brata@brata.de) - [www.brata.com](http://www.brata.com)

---

**Brata Paniermehl 5kg,10kg und 25kg**

Mikrobiologische Eigenschaften: Microbiology Characteristics:			Methode
Aerobe mesophile Koloniezahl Total Viable Count	< 10000	KBE/g cfu/g	ASU L 00.00-88
Coliforme Keime Coliform bacteria	< 10	KBE/g cfu/g	ISO 4832
E. Coli	< 10	KBE/g cfu/g	ASU L 00.00-132/2
Hefen Yeasts	< 100	KBE/g cfu/g	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze Moulds	< 100	KBE/g cfu/g	ASU L 01.00-37
Salmonellen Salmonella	negativ	in 25 g	ASU L 00.00-20

<b>GVO Status:</b> <b>GMO Status:</b>	Das Produkt ist nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und nach der Verordnung (EG) Nr.1830/2003, basierend auf unserem heutigen Kenntnisstand, nicht kennzeichnungspflichtig. In accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 and Regulation (EC) No 1830 / 2003, this product, based on our present state of knowledge, does not require labeling.
--	---

<b>Verpackung:</b> <b>Packaging:</b>	gemäß Angebot according to offer	
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b> <b>Shelf life after production:</b>	25kg = 12 5kg und 10kg = 24	Monate Months
<b>Lagerbedingung:</b> <b>Storage Conditions:</b>	Im Originalgebinde in einem sauberen, trockenen, dunklen, gut belüfteten Lager, frei von Fremdgerüchen In original packaging in clean, dry, dark, well ventilated store without extraneous odours.	
<b>Lebensmittelrecht:</b> <b>Food Law:</b>	Das Produkt entspricht beim Verlassen unseres Werkes den relevanten gesetzlichen Vorschriften, Verordnungen und Richtlinien Deutschlands und der EU in den jeweils gültigen Fassungen. When leaving our factory, this product complies with the relevant statutory provisions, regulations and directives in Germany and the EU in the according valid versions.	

Die Informationen in unserer Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreit nicht von der eigenen Prüfung. Die Eignung des Produktes für den konkreten Anwendungszweck ist eigenverantwortlich zu überprüfen.  
 Diese Spezifikation ist elektronisch erstellt, gilt ohne Unterschrift und ersetzt alle vorangegangenen Versionen.  
 The statements in our specification correspond to our present knowledge and experience. They are only to be considered as information about our product and do not exempt from own testing. The suitability of the product for the specific application must be checked independently. This specification is electronically compiled, valid without signature and supersedes all previous versions.