



Produktspezifikation

erhalten am 15.12.2022
STAV 200073



Aus Gutem das Beste backen!

Lieferant:	Abel + Schäfer, KOMPLET- Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Adresse:	Schloßstraße 8-12 66333 Völklingen
Tel.:	06898/9726-0
Fax:	06898/9726-97
Internet:	http://www.komplet.com info@komplet.com
Notfallnummer: (24 Stunden)	06898/9726-9988 Bitte beachten Sie, dass diese Rufnummer ausschließlich für Notfälle / Krisensituationen eingerichtet wurde, und keine Bereitschaftsnummer außerhalb der Geschäftszeiten darstellt. Für sonstige Rückfragen stehen Ihnen selbstverständlich die entsprechenden Kontaktpersonen während der regulären Geschäftszeiten zur Verfügung. Diese erreichen Sie über unsere Zentrale.

Wir garantieren, dass die von uns gelieferten Waren einschließlich ihrer Verpackung den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften, insbesondere den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches entsprechen und dass sie unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt und unter Anwendung der erforderlichen Hygiene und Qualitätskontrollen hergestellt oder behandelt worden sind.

1) Produkt

Produktbezeichnung:	SECHSKORN OS 35
Art.-Nr.:	11102.02
EAN Nr.:	4025599001029
Produktbeschreibung:	35 % ige Vormischung ohne Sauer zur Herstellung von Sechskornbrotten.



Produktspezifikation

Grundrezeptur: Sechskornbrot

KOMPLET Sechskorn OS 35	10,000 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	2,000 kg
Weizenmehl T 812 / 1050	11,500 kg
Roggenmehl T 997 / 1150	4,500 kg
Roggenschrot mittel	2,500 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser	ca. 20,000 kg

Teigmenge 51,000 kg

Verarbeitung:

Teigtemperatur: 26 - 28°C
Knetzeit: 20 Minuten langsam (Spirale)
Teigruhe: ca. 20 - 30 Minuten
Garzeit: ca. 40 Minuten
Backzeit: ca. 40 - 50 Minuten (750 g Brot)
Backtemperatur: 250°C fallend auf 200°C

Weitere Rezeptmöglichkeiten:

Teiggewicht: 0,600 kg
Stückzahl: 90
Gewünschtes Teiggewicht: 54,000 kg

Quellstück:
Sechskorn 50 OS 6,200 kg
Haferflocken 0,350 kg
Wasser 6,200 kg

Hauptteig
Weizenmehl T.550 9,750 kg
Sauerteig flüssig 2,850 kg
Salz 0,125 kg
Hefe 0,360 kg
Wasser 2,500 kg

Dekor
Roggenschrot 1,140 kg

Teigmenge 28,335 kg

Schüttwasser: 22°C
Teigtemperatur: 27°C
Knetzeit: je nach Knetter
Teigruhe: 15 Minuten
Gärzeit: ca. 25 Minuten
Backtemperatur: 230°C
Backzeit: ca. 56 Minuten

Herstellung des Teiges:

Den Teig nach der angegebenen Stehzeit wie folgt aufarbeiten. Im oben angegebenen Gewicht über Abwieger auswiegen und über Brotanlage länglich formen. Die Teiglinge auf der Oberfläche befeuchten und in Roggenschrot eintauchen. Danach auf den Abzuf legen. Bis 3/4 Gare mit einem Messer der Länge nach einschneiden. Danach in den Etagenofen einschließen und mit oben angegebener Zeit backen.

Backprogramm:

Backschritt	Minuten	Grad	Schwaden	Zug
1	2	230	1,5	
2	9	220		100
3	35	195		
4	10	225		100



Produktspezifikation

2) Verpackung

Gebindegröße [kg]:	25
Verpackungsmaterial:	Ventilsack- Kraftpapier mehrlagig
Verpackungsmaße [cm]:	72x31.5x13.5
Palettierung [Gebinde]:	30
Gebinde / Lage:	3 Gebinde pro Lage
Lot Kennzeichnung:	laufende Nummer aus ERP System

Hiermit bestätigen wir Ihnen gerne die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit der von uns an Sie gelieferten Verpackungen bzw. Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sind. Die Materialien geben keine Stoffe ab, die die Gesundheit gefährden können oder das Lebensmittel negativ beeinflussen.

Rückverfolgbarkeit:

Die Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 178/2002 werden in unserem Unternehmen umgesetzt. Als Grundlage zu o.g. Verordnung sind sämtliche Gebinde mit LOT-Nummer und MHD gekennzeichnet. Zusätzlich sind die Produkte mit einem EAN128 versehen, der die EAN (DB01), die LOT-Nummer (DB10) und das MHD (DB15) enthält.

3) Transport und Lagerbedingungen

MHD [Tage]:	364
Transportbedingungen:	kühl, trocken und sachgemäß
Lagerbedingungen:	kühl, trocken und sachgemäß



Produktspezifikation

4) Zutaten- / Allergenkennzeichnung

Zutaten: **Haferschrot, Gerstenschrot, Weizenschrot, Roggenschrot**, Maisgrieß, Hirse, **Sesamsaat**, Leinsaat, Speisesalz, **Roggenmalzmehl, Weizenmalzmehl, Weizenmehl, Weizenkleber**, Gewürze, **Gerstenmalzextrakt**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

	Allergene nach EU-Richtlinie	Laut Rezeptur
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	þ
2	Krebstiere und -erzeugnisse	..
3	Eier und -erzeugnisse	..
4	Fisch und -erzeugnisse	..
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	..
6	Soja und -erzeugnisse	..
7	Milch und -erzeugnisse	..
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	..
9	Sellerie und -erzeugnisse	..
10	Senf und -erzeugnisse	..
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	þ
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂	..
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	..
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	..
15	Sonstiges	..

Kann Spuren enthalten von: Lupinen , Milch, Soja

5) Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe:	Körnermischung
Geschmack / Geruch:	nach Getreide



Produktspezifikation

6) Ernährungsinformationen / Nährwertangaben

Nährwertangaben [in g pro 100g - berechnet]:		Mix	Geeignet für Ernährungsform:
Brennwert [kJ / kcal]	1.506 / 360		Ⓟ vegetarisch
Fett	9,3		Ⓟ vegan
- davon gesättigte Fettsäuren	1,6		⋯ kosher
Kohlenhydrate verwertbar	49,4		Ⓟ halal
- davon Zucker	3,0		
Ballaststoffe	10,7		
Eiweiß	13,9		
Salz	5,49		
Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen.			Gültig nur für den Artikel ohne Weiterverarbeitung! Weiterhin gültig für die Gebäcke, wenn die zugesetzten Rohstoffe der Ernährungsweise entsprechen.

7) Trans- Fettsäuregehalt

Der Gehalt an Trans-Fettsäuren aus pflanzlichen Fetten in g pro 100 g Fett ist = 2 und erfüllt somit VO (EU) 2019/649.

8) Mikrobiologische Werte

(DGHM-Werte für Getreidemehle)

	Richtwerte [KbE/g]	Warnwerte [KbE/g]
Aerobe mesophile Keimzahl [30°C]	1000000	---
Escherichia Coli	10	100
Koagulase-positive Staphylokokken	100	1000
Bacillus cereus	100	1000
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	100	1000
Salmonellen / 25g	---	nicht nachweisbar
Schimmelpilze	10000	---

9) Rückstände, Kontaminanten und Schadstoffe

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine werden eingehalten. Dabei werden die im deutschen und europäischen Recht geregelten Anforderungen mit ihren aktuellen Erweiterungen und Änderungen erfüllt.



Produktspezifikation

10) Fremdkörperisiko

Da es in unserem Interesse liegt, die beste Qualität der Produkte zu gewährleisten, haben wir in unserem HACCP-Konzept unterschiedliche Systeme eingeführt, um das Auftreten von Fremdkörpern zu verringern oder diese Gefahr soweit wie möglich auszuschalten (Permanentmagnete, Siebmaschinen, Metalldetektoren). Die Systeme umfassen alle Produktgruppen sowie die Produktionslinien und dienen unserer Selbstkontrolle.

Alle Geräte (Permanentmagnete, Siebmaschinen, Metalldetektoren) werden in bestimmten Abständen, die im Rahmen des HACCP-Konzeptes definiert worden sind, auf ihre Funktionalität geprüft, um sicher zu stellen, dass diese auch effektiv arbeiten.

In unserem Unternehmen gelten interne Vorschriften, die das Schmuckverbot, entsprechende Arbeitskleidung, die Grundsätze der Personalhygiene sowie das korrekte Verhalten am Arbeitsplatz (Ess- und Trinkverbot) regeln. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig geschult und für die Hygiene sowie das Risiko durch Fremdkörper sensibilisiert.

Im Bereich Produktion werden keine hölzernen Handwerkzeuge benutzt. Die zur Produktion benötigten kleinen Gerätschaften werden an bestimmten Plätzen gelagert, so dass sie nicht an gefährdeten Stellen liegen. Durch die Einführung der Glaspolitik in unserem Unternehmen wurde die Grundlage zur Verhinderung von Fremdkörperisiken durch Glas geschaffen.

11) GMO-Status

Es wird bestätigt, dass bei diesem Produkt, im Sinne der Verordnung (EG) Nr.1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel, keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Produkte nicht aus genetisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthalten. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

12) Ionisierende Strahlen

Hiermit bestätigen wir, dass weder die Ware selbst noch ihre Ausgangsprodukte mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sind.

13) Nanotechnologie

Hiermit bestätigen wir, dass weder das Erzeugnis selbst noch die eingesetzten Rohstoffe, nach unserem heutigen Kenntnisstand, unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt worden sind.

Unsere Auskünfte über Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben erfolgen nach bestem Wissen, jedoch unverbindlich. Sie befreien Sie nicht von eigenen Prüfungen der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke.

Diese Spezifikation unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Alle Angaben gelten für den heutigen Tag und können in Abhängigkeit von den von uns jeweils zur Verfügung stehenden Rohstoffen Veränderungen erfahren.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druckdatum: 15.12.2022

Erstellt am: 24.11.2021	Freigegeben am: 24.11.2021	Version: 10
----------------------------	-------------------------------	----------------