



Produktspezifikation
SCH FM Vierkornschröti
Artikel Nr. 134034

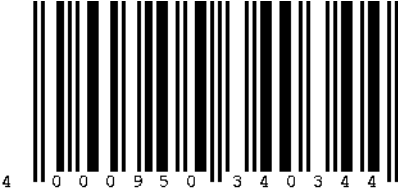
SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Vollkornmehrkornbrot und -brötchen
Empfohlene Dosierung	100 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmischung für Vollkornmehrkornbrot und -brötchen
Inhaltsstoffliste	<u>Weizenvollkornmehl</u> , <u>Roggenvollkornmehl</u> , <u>Dinkelvollkornmehl</u> , <u>Roggenvollkornsauerteig</u> getrocknet, <u>Haferflocken</u> , Leinsamen, <u>Weizeneiweiß</u> , Sonnenblumenkerne, Speisesalz, Emulgator (Rapslecithin E322, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471), <u>Weizenstärke</u> , Säuerungsmittel (Milchsäure E270), Trennmittel (Calciumcarbonat E170), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 134034.3001	Wasser, <u>Weizenvollkornmehl</u> (24%), <u>Roggenvollkornmehl</u> (12%), <u>Dinkelvollkornmehl</u> (10%), Roggenvollkornsauerteig (<u>Roggenvollkornmehl</u> , Wasser, Säurekulturen), <u>Haferflocken</u> , Leinsamen, <u>Weizeneiweiß</u> , Sonnenblumenkerne, Speisesalz, Hefe, <u>Weizenstärke</u>

* gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung - LMKV

Verpackung und Kennzeichnung

Verpackung	Papiersack mit PE-Innenbeutel
Menge pro Einheit	25 kg
Gewicht pro Palette	750 kg
Zolltarifnummer	1901 2000
EAN	 4 000950 340344

erhalten am 11.05.2020
STAV 200221

Lagerung

Lagerbedingungen	max. 20 °C / max. 60%rF
Mindesthaltbarkeit	364 Tage
Restlaufzeit	- Tage

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 134034.3001)
Energie (KJ/kcal)	1448/344	984/233
Fett (g)	5,8	3,9
davon gesättigte FS (g)	0,7	0,5
Kohlenhydrate (g)	53,1	36,0
davon Zucker (g)	2,0	1,3
Ballaststoffe (g)	9,9	6,7
Eiweiß (g)	14,8	10,2
Salz (g)	2,0	1,5

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
--	-------------------	------------------



Produktspezifikation
SCH FM Vierkornschröfli
 Artikel Nr. 134034

SchapfenMühle GmbH &
 Co. KG
 Franzenhauserweg 21
 89081 Ulm-Jungingen
 Tel. 0731 / 96746-0
 Fax. 0731 / 96746-50

Aerobe mesophile Keimzahl (30°C)	1x10 ⁶	---
Enterobacteriaceae	1x10 ⁵	1x10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²
Coagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	1x10 ²	1x10 ³
Sporen sulfatreduzierender Clostridien	1x10 ²	1x10 ³
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Hefen	1x10 ³	---
Schimmel	1x10 ⁴	---

* Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei Getreidemahlerzeugnissen Stand 30.11.2007

Allergene*

Produkt enthält:	Rezeptur		Kreuz-kontamination		Bemerkungen
	Ja	Nein	Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Triticale, etc.)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch (inkl. Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg angegeben als SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

* gemäß EU-Richtlinien 2000/13, 2003/89, 2005/26, 2005/63, 2006/142

GVO

<p>Verkäuferbestätigung gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003</p> <p>Der Unterzeichner bestätigt, dass dieses Erzeugnis weder „aus“ noch „durch“ GVO im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 hergestellt wurde, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist.</p> <p>Es besteht immer die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und einer Produktübertragung während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung außerhalb Einflussbereich). Die völlige Abwesenheit einer unbeabsichtigten Kontamination der Produkte mit GVO, z.B. im Sinne des „ohne Gentechnik“-Logos (nach EGGentTDurchfG), ist deshalb nicht abschließend zu garantieren.</p>
<p>Die Ware entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch (LFGB), den Anforderungen der WHO und allen gesetzlichen Bestimmungen Deutschlands und der EU. Wir bestätigen, dass die oben genannte Ware zum menschlichen Verzehr geeignet ist. Die SchapfenMühle GmbH & Co. KG ist nach IFS Food zertifiziert.</p>



Produktspezifikation
SCH FM Vierkornschrötli
Artikel Nr. 134034

SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Dokument elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Abteilung Qualitätssicherung
Stand: Januar 2014



Vollkorn Mehrkornbrot

Rezept Nr. 134034.3001

Verkehrsbezeichnung:
Vollkorn Mehrkornbrot mit hohem Dinkelanteil

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
100 % **Schapfen Vierkornschrötli**

Teigführung:
Schapfen
Vierkornschrötli

10,000 kg	Schapfen Vierkornschrötli
0,200 kg	Hefe
7,000 kg	(ca.) Wasser
<hr/>	
17,200 kg	(ca.) Gesamtgewicht



Kneten: Spiralkneter 10 Minuten langsam
1 Minuten schnell

Teigtemperatur: ca. 24° C

Teigruhe: ca. 45 Minuten

Teigeinlage: 850 g für 750 g Brote

Aufarbeiten: Teigstücke abwägen, rund und länglich wirken, die Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung wälzen. Mit dem Schluss nach oben in Brotkörbe einlegen.

Kastenbrote rund und lang formen, die Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung wälzen und mit dem Schluss nach unten in Formen einlegen. Einmal der Länge nach einschneiden.

Backen: Frei geschobene Brote mit $\frac{3}{4}$ - Gare umsetzen, einmal längs einschneiden. Mit Schwaden einschieben. Den Zug geschlossen halten. Kastenbrote mit voller Gare mit Schwaden einschieben, den Zug geschlossen lassen.

Backhitze: 250° C (10° C über Brötchenbacktemperatur, abfallend auf 20° C unter Brötchenbacktemperatur).

Backzeit: 50 - 60 Minuten

Dekormischung: 0,500 kg **Schapfen Vierkornschrötli**
0,500 kg Roggenflocken Kleinblatt