

| | | |
|---------------------------------|---------------|--|
| Artikelnummer Article number | 131150 | SCH FM Schwäbischer Dinkellaib Schapfen Schwäbischer Dinkellaib |
|---------------------------------|---------------|--|

Produktbeschreibung / Product description

| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| Produktgruppe Product group | Mühenmischung 100%-mix | | | |
| Verkehrsbezeichnung Description | Mühenmischung zur Herstellung eines saftigen, herzhaften Dinkelbrot 100%-mix for spelt breads | | | |
| Dosierung Dosage | <table border="1"> <tr> <td>100</td> <td>%</td> <td>der Gesamtmehlmenge of total flour quantity</td> </tr> </table> | 100 | % | der Gesamtmehlmenge of total flour quantity |
| 100 | % | der Gesamtmehlmenge of total flour quantity | | |
| Anwendungsbereich Field of application | Zur Herstellung eines saftigen, herzhaften Dinkelbrot. Traditionsgeprägter Vesperlaib, auch zur Herstellung von Dinkelseelen geeignet. 100%-mix for making a juicy, hearty Spelt bread. Traditional loaf for the lunch break also for production of original swabian "Spelt-souls". | | | |
| Zutaten Ingredients | DINKELVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, Kartoffelmehl, Maismehl, WEIZENIWEIß, GERSTENMALZ, Speisesalz, Säureregulator (Natriumacetat E262), Säuerungsmittel (Äpfelsäure E296, Citronensäure E330), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300) SPELT WHOLEMEAL FLOUR, RYE FLOUR, potato flour, corn flour, WHEAT PROTEIN, BARLEY MALT, salt, acidity regulator (E262), acidifyer (E296, E330), flour enhancer (E300) | | | |
| Zutatenliste des Gebäcks ¹ nach Rezept Nr. 131150.3001 Finished product ingredients ¹ according to recipe no. 131150.3001 | DINKELVOLLKORNMEHL (52%), Wasser, ROGGENMEHL (5%), Kartoffelmehl, Maismehl, WEIZENIWEIß, GERSTENMALZ, Speisesalz, Hefe, Säureregulator (Natriumacetat), Säuerungsmittel (Äpfelsäure, Citronensäure), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure) Dekor: ROGGENMEHL SPELT WHOLEMEAL FLOUR (52%), water, RYE FLOUR (5%), potato flour, corn flour, WHEAT PROTEIN, BARLEY MALT, salt, yeast, acidity regulator (E262), acidifyer (E296, E330), flour enhancer (E300) Decor: RYE FLOUR | | | |
| <p>Kann Spuren an Ei, Soja, Milch, Nüssen und Sesam enthalten. Can contain traces of egg, soy, milk, nuts and sesame.</p> | | | | |

¹ gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011
according to VO (EU) Nr. 1169/2011

Produkteigenschaften / Product properties

| | | |
|---|------|--------------|
| Feuchtigkeit Moisture | < 15 | % |
| Fremdbesatz Cereal impurities | | % |
| Schwarzbesatz Miscellaneous impurities | | % |
| Mutterkorn Ergots | | % |
| Schüttgewicht Bulk density | | g/L |
| Mineralstoffgehalt Mineral content | | % i.Tr. / DW |
| Fallzahl Falling number | | s |
| Reinheit Purity | | % |

| | |
|------------------------|---|
| Aussehen Appearance | Dunkleres Mehl Darker flour |
| Geruch Odour | arteigen, frisch, ohne Fremdgeruch native, fresh, without uncharacteristic odour |
| Geschmack Taste | arteigen, ohne Fremdgeschmack native, without uncharacteristic taste |

Verpackung und Kennzeichnung / Packaging and labelling

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Verpackung Packaging | Primärverpackung Primary packaging | Papiersack mehrlagig mit PE-Folie Multi-layer paper bag with internal PE film |
| | Sekundärverpackung Secondary packaging | Keine None |

Das eingesetzte Verpackungsmaterial entspricht den Vorschriften der europäischen Kunststoff-Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 (in der jeweils aktuellen Fassung).

The packaging material used complies with the provisions of the European Plastics Regulation (EU) No. 10/2011 and Regulation (EU) No. 1935/2004 (in the currently valid version).

| | | |
|---|---------------|---|
| Nettogewicht pro Einheit Net weight per unit | 25 kg | g |
| Gewicht pro Palette Weight per pallet | 750 kg | g |
| Zolltarifnummer Customs tariff number | 19012000 | |
| EAN Basiseinheit Base unit | | |
| EAN Verkaufseinheit Sales unit | 4000950031150 | |

Lagerung /Storage

| | | |
|--|---|------------------|
| Lagerbedingungen Storage conditions | Kühl und trocken lagern - Best practice: max. 20 °C / 60 % rF Store cool and dry - Best practice: max. 20 °C / 60 % rH | |
| Mindesthaltbarkeit Best before date | 364 Tage Days | Monate Months |
| Restlaufzeit Residual term | 30 Tage Days | Monate Months |

Nährwerte / Nutrition facts

| Nährwerte* | Produkt Product | Endprodukt Finished product | Endprodukt Portion Finished product Serving | % RM**/ Portion % RM**/ Serving | %NRV***/ Portion % NRV***/ Serving | Bemerkungen Remarks |
|---|--------------------|--------------------------------|--|--|---|------------------------|
| | 100 g | 100 g | X g | X g | 100 g | |
| Brennwert (KJ/kcal) Energy (KJ/kcal) | 1435 / 339 | 1004 / 237 | | | | |
| Fett (g) Fat (g) | 1,6 | 1,1 | | | | |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) of which saturated (g) | 0,5 | 0,3 | | | | |
| Kohlenhydrate (g) Carbohydrates (g) | 65,1 | 45,4 | | | | |
| davon Zucker (g) of which sugar (g) | 1,6 | 1,1 | | | | |
| Ballaststoffe (g) Fibre (g) | 5,6 | 3,9 | | | | |
| Eiweiß (g) Protein (g) | 13,2 | 9,4 | | | | |
| Salz (g) Salt (g) | 2,50 | 1,70 | | | | |
| Portionen/Einheit Portions/unit | Portionen units | | | | | |

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.
Values can vary within natural realities.

** Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)
Reference intake for an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

*** % der Nährstoffbezugswerte (NRV)
% of nutrient reference value (NRV)

Mikrobiologische Kriterien / Microbiological criteria

| Produktgruppe Product group | Getreideerzeugnisse / Mehle / Mühlennmischungen / Mühlenvormischungen / Backmittel / Backmischungen* Cereal products / Flours / 100 %-Mixes / Concentrates / Improvers / Baking premixes* | | Getreideflocken / gepuffte Cerealien Cereal flakes / puffed cereals | | Naturkost / Saaten** Natural food / seeds** | |
|--|---|---------------------------------------|--|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
| | Richtwert Guidance level (KbE/g) | Warnwert Critical level (KbE/g) | Richtwert Guidance level (KbE/g) | Warnwert Critical level (KbE/g) | Richtwert Guidance level (KbE/g) | Warnwert Critical level (KbE/g) |
| Aerobe mesophile Keimzahl (30 °C) Aerobic mesophilic germ count (30 °C) | 1x10 ⁶ | - | 1x10 ⁴ | - | 1x10 ⁶ | - |
| Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae | 1x10 ⁵ | 1x10 ⁶ | 1x10 ³ | 1x10 ⁴ | | |
| <i>Escherichia coli</i> <i>Escherichia coli</i> | 1x10 ¹ | 1x10 ² | n.n. / g | 1x10 ¹ | 1x10 ¹ | 1x10 ² |
| Coagulase-positive Staphylokokken Coagulase-positive Staphylococci | 1x10 ² | 1x10 ³ | 1x10 ² | 1x10 ³ | | |
| <i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus cereus</i> | 1x10 ² | 1x10 ³ | 1x10 ² | 1x10 ³ | 1x10 ² | 1x10 ³ |
| Sporen sulfatreduzierender Clostridien Spores of sulphate reducing Clostridia | 1x10 ² | 1x10 ³ | 1x10 ² | 1x10 ³ | | |
| Salmonellen Salmonella | - | n.n. / 25 g | - | n.n. / 25 g | - | n.n. / 25 g |
| Hefen Yeast | 1x10 ³ | - | 1x10 ³ | - | | |
| Schimmel Mould | 1x10 ⁴ | - | 1x10 ³ | - | 1x10 ⁴ | - |

* Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei Getreidemahlerzeugnissen Stand 30.11.2007
Preamble for guidance levels and critical values of the German association for hygiene and microbiology within grain products Vers. 30.11.2007

** Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei ganzen Ölsaaten Stand 11.11.2010
Preamble for guidance levels and critical values of the German association for hygiene and microbiology within oil seeds Vers. 11.11.2010

Kontaminanten / Contaminants

| Produktgruppe Product group | Getreideerzeugnisse / Getreideflocken / Mehle / Mühlenmischungen / Mühlenvormischungen / Backmittel / Backmischungen Cereal products / Cereal flakes / Flours / 100 %-Mixes / Concentrates / Improvers / Baking premixes | Gepuffte Cerealien* Puffed cereals* | Naturkost / Saaten Natural food / seeds |
|--|--|--|--|
| Aflatoxin B1 Aflatoxin B1 | < 2,0 µg/kg* | < 2,0 µg/kg* | |
| Aflatoxin B1B2G1G2 Aflatoxin B1B2G1G2 | < 4,0 µg/kg* | < 4,0 µg/kg* | |
| Ochratoxin A Ochratoxin A | < 3,0 µg/kg* | < 3,0 µg/kg* | |
| Deoxynivalenol Deoxynivalenol | < 750 µg/kg* | < 500 µg/kg* | |
| Zearalenon Zearalenon | < 75 µg/kg* | < 50 µg/kg* | |
| Acrylamid Acrylamid | | < 300 µg/kg** | |

* VO (EU) 1881 / 2006

** Richtwert/Empfehlung gemäß VERORDNUNG (EU) 2017/2158: Überschreitungen prozesstechnisch möglich.
Signal value/Recommendation according to VERORDNUNG (EU) 2017/2158: Exceedance possible due to process-technology.

Allergene / Allergens

| Produkt enthält Product contains | Rezeptur Recipe | | Kreuzkontamination Cross contamination | | Bemerkungen Remarks |
|--|--------------------|------------|---|------------|--|
| | Ja Yes | Nein No | Ja Yes | Nein No | |
| Glutenhaltiges Getreide Cereals containing gluten | x | | | | Weizen, Dinkel, Hafer, Emmer, Roggen, Gerste, etc. Wheat, spelt, oat, emmer, rye, barley, etc. |
| Krebstiere Crustaceans | | x | | x | |
| Eier Egg | | x | x | | |
| Fisch Fish | | x | | x | |
| Erdnüsse Peanuts | | x | | x | |
| Soja Soya | | x | x | | |
| Milch (inkl. Laktose) Milk (incl. Lactose) | | x | x | | |
| Schalenfrüchte Nuts | | x | x | | |
| Sellerie Celery | | x | | x | |
| Senf Mustard | | x | | x | |
| Sesamsamen Sesame seeds | | x | x | | |
| Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg angegeben als SO ₂) Sulphur dioxide & sulphites (> 10 mg/kg as SO ₂) | | x | | x | |
| Lupinen Lupines | | x | | x | |
| Weichtiere Molluscs | | x | | x | |

GVO / GMO

Verkäuferbestätigung gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003

Vendor declaration according to the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003

Wir bestätigen, 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.

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 EGGenTDurchfG), ist deshalb nicht abschließend zu garantieren.

We verify that this product is neither produced "of" nor "through" GMO in the means of the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003, and that there is no evidence which could imply that this declaration is incorrect.

There is always the possibility of a cross contamination and product transference within the complex flow of goods during the food production (harvest, transport, off-site storage or other incidents beyond our sphere of influence). An exhaustive debarment of an unintended GMO contamination within natural goods, especially for the purpose of the label "ohne Gentechnik" (EGGenTDurchfG), cannot be guaranteed irrevocably.

Bestrahlung / Irradiation

Keine Anwendung

No Application

Nanomaterialien / Nanomaterials

Das Produkt enthält keine Rohstoffe, Zutaten oder Zusatzstoffe welche unter die Definition der synthetischen Nanopartikel fallen.

Diese Erklärung bezieht sich ausschließlich auf synthetisch hergestellte Nanopartikel mit definierter Funktionalität bzw. Eigenschaft. Das Vorkommen von natürlichen Bestandteilen, welche innerhalb der Größenkriterien eines Nanopartikels von 1 bis 100 Nanometern liegen (z.B. Mehlfractionen), wird von dieser Erklärung nicht erfasst.

The product does not contain any raw materials, ingredients or additives which fall within the definition of synthetic nanoparticles.

This declaration refers exclusively to synthetically produced nanoparticles with defined functionality or property. The presence of natural constituents which are within the size criteria of a nanoparticle from 1 to 100 nanometers (e.g. flour fractions) is not covered by this explanation.

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.

The product complies with the requirements of the World Health Organisation (WHO) and all other legal requirements valid in the Federal Republic of Germany and the European Community.

We confirm that the product at hand is fit for the human consumption.

The SchapfenMühle GmbH & Co. KG is IFS Food accredited.

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Electronically generated and valid without signature.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG

Franzenhauserweg 21

89081 Ulm Jungingen / Germany

Abteilung Qualitätsmanagement

Quality department

Stand: 13. Januar 2021

As of: 13 January 2021



Schwäbischer Dinkellaib

Rezept Nr. 131150.3001

Verkehrsbezeichnung: Dinkelbrot mit Dinkelvollkornanteilen

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

100 % **Schapfen Schwäbischer Dinkellaib**

10,000 kg **Schapfen Schwäbischer Dinkellaib**

0,200 kg Hefe

6,500 kg Wasser (ca.)

16,700 kg Gesamteig (ca.)



Kneten: Spiralkneter: 5 Minuten langsam + 4 Minuten schnell

Teigtemperatur: 25 – 27 °C

Teigruhe: 20 – 25 Minuten

Teigeinlage: 900 g für 750 g Brote
600 g für 500 g Brote

Aufarbeiten: Teigstücke rundwirken und oval länglich formen. In Schapfen Roggenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten in bemehlte Brotgärkörbe einlegen.

Stückgare: Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum

Backen: Mit 3/4 Gare und dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Oberfläche zweimal schräg einschneiden. Mit voller Gare und Schwaden schieben. Nach 2 Minuten den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.

Backtemperatur: 250 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 55 Minuten für 750 g Brote,
45 Minuten für 500 g Brote;
die Brote gut ausbacken.

Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.

