



Produktspezifikation
SCH FM Kürbiskernbrot
Artikel Nr. 131070

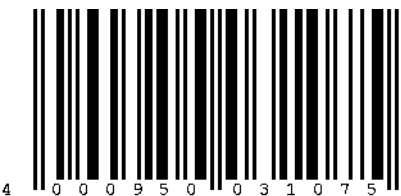
SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Produktbeschreibung

| | | | | | | | | | |
|---|---|--------|-----|--------|-----|--------|----|-------------|----|
| Verkehrsbezeichnung | Backmischung für Kürbiskernbrot | | | | | | | | |
| Empfohlene Dosierung | 100 % der Gesamtmehlmenge | | | | | | | | |
| Anwendungsbereich | Backmischung für Kürbiskernbrot oder Kürbiskern Weizenmischbrot mit Ölsaaten | | | | | | | | |
| Inhaltsstoffliste | <u>Weizenmehl</u> , <u>Roggenmehl</u> , <u>Roggenflocken</u> , Kürbiskerne, <u>Weizeneiweiß</u> , Maismehl, <u>Sojaschrot</u> , Speisesalz, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, <u>Gerstenmalz</u> , <u>Dunkelroggenröstmehl</u> , Verdickungsmittel (Guarkernmehl E412), <u>Weizensauerteig</u> getrocknet, Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure E330), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme) | | | | | | | | |
| Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 131070.3001 | Wasser, <u>Weizenmehl</u> (37%), <u>Roggenmehl</u> (8%), <u>Roggenflocken</u> (6%), Kürbiskerne (5%), <u>Weizeneiweiß</u> , Maismehl, <u>Sojaschrot</u> , Speisesalz, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Hefe, <u>Gerstenmalz</u> , <u>Dunkelroggenröstmehl</u> , Verdickungsmittel (Guarkernmehl), <u>Weizensauerteig</u> (<u>Weizenmehl</u> , Wasser, Säuerungskulturen), Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure) Dekor: Dekormischung (Zutatenliste des Herstellers) Mehlanteile/Anteil Kürbiskerne am Mehlanteil: <table><tr><td>Weizen</td><td>65%</td></tr><tr><td>Roggen</td><td>25%</td></tr><tr><td>Gerste</td><td>2%</td></tr><tr><td>Kürbiskerne</td><td>8%</td></tr></table> | Weizen | 65% | Roggen | 25% | Gerste | 2% | Kürbiskerne | 8% |
| Weizen | 65% | | | | | | | | |
| Roggen | 25% | | | | | | | | |
| Gerste | 2% | | | | | | | | |
| Kürbiskerne | 8% | | | | | | | | |

* gemäß LMIV / LMIDV / LMKV

Verpackung und Kennzeichnung

| | |
|---------------------|--|
| Verpackung | Papiersack mit PE-Innenbeutel |
| Menge pro Einheit | 25 kg |
| Gewicht pro Palette | 750 kg |
| Zolltarifnummer | 1901 2000 |
| EAN |  4 0 0 0 9 5 0 0 3 1 0 7 5 |

Lagerung

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

Nährwerte

| Nährwerte* / 100 g | Produkt | Gebäck (Rezept Nr. 131070.3001) |
|-------------------------|----------|---------------------------------|
| Brennwert (KJ/kcal) | 1559/370 | 1124/266 |
| Fett (g) | 7,1 | 5,1 |
| davon gesättigte FS (g) | 1,1 | 0,8 |
| Kohlenhydrate (g) | 56,7 | 40,7 |



Produktspezifikation
SCH FM Kürbiskernbrot
 Artikel Nr. 131070

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

| | | |
|-------------------|------|------|
| davon Zucker (g) | 2,2 | 1,6 |
| Ballaststoffe (g) | 6,7 | 4,8 |
| Eiweiß (g) | 16,4 | 12,0 |
| Salz (g) | 2,3 | 1,6 |

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*

| | Richtwert (KbE/g) | Warnwert (KbE/g) |
|--|-------------------|-------------------|
| 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 checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input 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"/> | |

GVO

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



Produktspezifikation
SCH FM Kürbiskernbrot
Artikel Nr. 131070

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

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.

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.

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.

Dokument elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Abteilung Qualitätssicherung
Stand: Januar 2018



Verarbeitungshinweis
SCH FM Kürbiskernbrot
Artikel Nr. 131070

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

Kürbiskernbrot

Rezept Nr. 131070.3001

Verkehrsbezeichnung:
Kürbiskernbrot

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

Teigführung mit:
Schapfen Kürbiskernbrot

| | |
|-----------|--------------------------------|
| 10,000 kg | Schapfen Kürbiskernbrot |
| 0,200 kg | Hefe |
| 6,000 kg | (ca.) Wasser |
| 16,200 kg | (ca.) Gesamtteig |



Knetzeit: Spiralkneter: 5 Minuten langsam und
6 - 7 Minuten schnell.
Teig gut auskneten.

Teigtemperatur: 26 – 27 °C.

Teigruhe: 20 Minuten.

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

Aufarbeiten: Die abgewogenen Teigstücke rund wirken, auf ein nasses Tuch drücken und danach in einer Körnermischung aus Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen wälzen. Die Teigstücke mit dem Schluss nach unten in Gärkörbe oder auf Abziehapparate setzen.

Stückgare: Im nicht zu feuchten warmen Gärraum.

Backen: Teigstücke mit knapper Gare über Kreuz einschneiden. Mit voller Gare und reichlich Schwaden anbacken, nach ca. 1- 2 Minuten Zug ziehen. Mit fallender Backtemperatur und geöffnetem Zug kräftig ausbacken.

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

Backzeit: 60 Minuten für 750 g Brote.
50 Minuten für 500 g Brote.
Auf gute Krustenbildung achten.