



Produktspezifikation
SCH KO Kürbiskernbrot
Artikel Nr. 132070

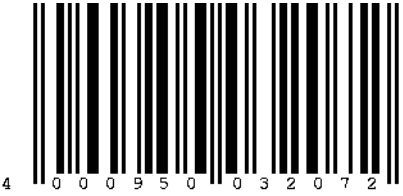
SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Kürbiskernbrot								
Empfohlene Dosierung	50 % der Gesamtmehlmenge								
Anwendungsbereich	Backmischung für ein typisches Kürbiskernbrot mit einem herzhaften, angenehmen Geschmack.								
Inhaltsstoffliste	<u>Weizenmehl</u> , <u>Roggenflocken</u> , Kürbiskerne, <u>Roggenmehl</u> , <u>Weizeneiweiß</u> , <u>Maismehl</u> , <u>Gerstenmalz</u> , Speisesalz, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, <u>Sojaschrot</u> , <u>Dunkelroggenröstmehl</u> , Verdickungsmittel (Guarkernmehl E412), Gewürze, <u>Weizensauerteig</u> getrocknet, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)								
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 132070.3001	<p>Wasser, <u>Weizenmehl</u> (36%), Roggensauerteig (<u>Roggenmehl</u>, Wasser, Säuerungskulturen), <u>Roggenflocken</u> (5%), Kürbiskerne (5%), <u>Roggenmehl</u> (4%), <u>Weizeneiweiß</u>, Maismehl, <u>Gerstenmalz</u>, Speisesalz, Hefe, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, <u>Sojaschrot</u>, <u>Dunkelroggenröstmehl</u>, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze, Weizensauerteig (<u>Weizenmehl</u>, Wasser, Säuerungskulturen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)</p> <p>Dekor: Dekormischung (Zutatenliste des Herstellers)</p> <p>Mehlanteile/Anteil Kürbiskerne am Mehlanteil:</p> <table><tr><td>Weizen</td><td>59%</td></tr><tr><td>Roggen</td><td>30%</td></tr><tr><td>Gerste</td><td>3%</td></tr><tr><td>Kürbiskerne</td><td>8%</td></tr></table>	Weizen	59%	Roggen	30%	Gerste	3%	Kürbiskerne	8%
Weizen	59%								
Roggen	30%								
Gerste	3%								
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 9099
EAN	

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 132070.3001)
Energie (KJ/kcal)	1633/389	1114/264
Fett (g)	12,0	4,7
davon gesättigte FS (g)	1,9	0,8
Kohlenhydrate (g)	45,5	41,9
davon Zucker (g)	2,5	1,8



Produktspezifikation
SCH KO Kürbiskernbrot
 Artikel Nr. 132070

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

Ballaststoffe (g)	9,4	5,0
Eiweiß (g)	20,1	11,0
Salz (g)	4,3	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 KO Kürbiskernbrot
Artikel Nr. 132070

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 KO Kürbiskernbrot
Artikel Nr. 132070

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

Kürbiskernbrot

Rezept Nr. 132070.3001

Verkehrsbezeichnung:

Kürbiskernbrot

Grundrezept:

50 % **Schapfen Kürbiskernbrot**
37,5 % Schapfen Weizenmehl Type 550
12,5 % Schapfen Roggenmehl (im Grundsauer)

Teigführung mit:

**Schapfen
Kürbiskernbrot**
und Grundsauer

5,000 kg	Schapfen Kürbiskernbrot
3,750 kg	Schapfen Weizenmehl Type 550
2,000 kg	Grundsauer TA 160 / 18 °SG
0,200 kg	Hefe
5,200 kg	(ca.) Wasser
16,150 kg	(ca.) Gesamtteig



Knetzeit: Spiralkneter: 5 Minuten langsam + 8-10 Minuten schnell.
Teig gut auskneten

Teigtemperatur: Ca. 27 °C

Teigruhe: 20 – 30 Minuten

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

Aufarbeiten: Die abgewogenen Teigstücke rund wirken, auf ein nasses Tuch drücken und in betriebsübliche Dekormischung (z. B. Kürbiskerne) wälzen. Die Teigstücke mit dem Schluss nach unten in Gärkörbe oder auf Abziehapparate setzen.

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.

Backzeit: 55 Minuten für 500 g Brote.
Auf gute Krustenbildung achten.

* **Der Einsatz von anderen Sauerteigführungen ist jederzeit möglich! Alternativen für
Sauerteige: Einstufen-Vollsauer: TA 200 / ca.16 Säuregrade 2,100 kg und 4,900 kg Wasser
Zweistufen-Vollsauer und
Dreistufen- Vollsauer: TA 200/ ca. 13 Säuregrade, 3,400 kg und 4,300 kg Wasser.**