



Produktspezifikation  
SCH KO Kartoffelbrot  
Artikel Nr. 132090


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

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Kartoffelbrot
Empfohlene Dosierung	31 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmischung für ein saftiges und herzhaftes Kartoffelbrot in rustikaler Form
Inhaltsstoffliste	Kartoffelflocken, <u>Roggenmehl</u> , <u>Weizenmehl</u> , <u>Weizeneiweiß</u> , <u>Roggenschrot</u> , Speisesalz, Säureregulator (Natriumacetat E262), <u>Gerstenmalz</u> , Gewürze, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 132090.3001	<u>Weizenmehl</u> (46%), Wasser, Roggensauerteig (7%) ( <u>Roggenmehl</u> , Wasser, Säuerungskulturen), Kartoffelflocken (8%), <u>Roggenmehl</u> (5%), <u>Roggenschrot</u> (2%), <u>Weizeneiweiß</u> , Hefe, Speisesalz, Säureregulator (Natriumacetat), <u>Gerstenmalz</u> , Gewürze, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

\* gemäß LMIV / LMIDV / LMKV

Verpackung und Kennzeichnung

Verpackung	Papiersack mit PE-Innenbeutel
Menge pro Einheit	25 kg
Gewicht pro Palette	750 kg
Zolltarifnummer	19019099
EAN	

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 132090.3001)
Energie (KJ/kcal)	1306/308	943/222
Fett (g)	1,5	0,9
davon gesättigte FS (g)	0,2	0,1
Kohlenhydrate (g)	55,8	44,8
davon Zucker (g)	2,3	1,0
Ballaststoffe (g)	5,0	3,2
Eiweiß (g)	15,5	8,1
Salz (g)	7,0	1,5

\* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien\*

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Keimzahl (30°C)	1x10 <sup>6</sup>	---



**Produktspezifikation**  
**SCH KO Kartoffelbrot**  
 Artikel Nr. 132090

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

Enterobacteriaceae	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>6</sup>
<i>Escherichia coli</i>	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
Coagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Sporen sulfatreduzierender Clostridien	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Hefen	1x10 <sup>3</sup>	---
Schimmel	1x10 <sup>4</sup>	---

\* 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 <sub>2</sub> )	<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**

<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 EGGenTDurchfG), ist deshalb nicht abschließend zu garantieren.</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.

Dokument elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.



**Produktspezifikation**  
**SCH KO Kartoffelbrot**  
Artikel Nr. 132090

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

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



Verarbeitungshinweis  
SCH KO Kartoffelbrot  
Artikel Nr. 132090

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

## Kartoffelbrot

## Rezept Nr. 132090.3001

Verkehrsbezeichnung:  
Kartoffelbrot

### Grundrezept: 16 kg Gesamtmehl

63 % Weizenmehl Type 550  
31 % **Schapfen Kartoffelbrot**  
6 % Roggenmehl Type 997 / 1150

Teigführung mit:  
**Schapfen Kartoffelbrot**

5,000 kg	<b>Schapfen Kartoffelbrot</b>
10,000 kg	Weizenmehl Type 550 / 812
1,700 kg	Grundsauer TA 160 / 18° S
0,300 kg	Hefe
10,400 kg	(ca.) Wasser
<hr/>	
27,400 kg	(ca.) Gesamtteig



<b>Kneten:</b>	Spiralkneter 2 Min. langsam und 6 - 7 Min. schnell
<b>Teigtemperatur:</b>	26° - 28° C
<b>Teigruhe:</b>	25 - 30 Minuten
<b>Teigeinlage:</b>	600 g für 500 g Brote
<b>Aufarbeiten:</b>	Abgewogene Teigstücke rund und länglich-stumpf wirken, ganz in Roggenmehl wälzen und mit Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.
<b>Stückgare:</b>	Im Gärraum bei 32° C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit.
<b>Backen:</b>	Mit ¾-Gare einmal längs einschneiden und mit reichlich Schwaden anbacken, nach ca. 4 Minuten Zug ziehen.
<b>Backhitze:</b>	Anfangs 10° C unter Brötchenbacktemperatur, abfallend auf 30° C unter Brötchenbacktemperatur.
<b>Backzeit:</b>	45 – 50 Minuten, Brot mit geöffnetem Zug gut ausbacken.