



Produktspezifikation  
SCH KO Tiroler Nussbrot  
Artikel Nr. 132220

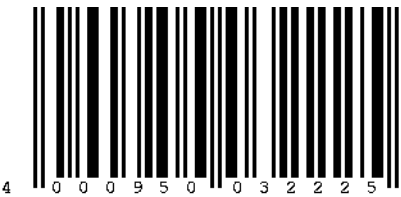
SchapfenMühle GmbH &  
Co. KG  
Franzenhauserweg 21  
89081 Ulm-Jungingen  
Tel. 0731 / 96746-0  
Fax. 0731 / 96746-50

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Weizenmisch Nussbrot
Empfohlene Dosierung	50 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmischung, zur Herstellung eines nussig, würzigem Nussbrot, auch als Nuss - Weizenmischbrot (Mehlverhältnis: W/R 68/32) mit hohem Nuss- und Malzanteil.
Inhaltsstoffliste	Weizenmehl, Roggenmehl, Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse), Weizenmalz, Sojaschrot, Weizeneiweiß, Speisesalz, Maismehl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl E412), Gewürze, Gerstenmalz, Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 132220.3001	Weizenmehl (38%), Wasser, Roggenmehl (6%), Roggensauerteig (Roggenmehl, Wasser, Starterkultur), Nüsse (8%) (Haselnüsse, Walnüsse), Weizenmalz, Sojaschrot, Hefe, Weizeneiweiß, Speisesalz, Maismehl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze, Gerstenmalz, Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)  Mehlanteile Weizen: 72 % Roggen: 28 %

\* gemäß LMIV / LMIDV / LMKV

Verpackung und Kennzeichnung

Verpackung	Papiersack mit PE-Innenbeutel
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).	
Menge pro Einheit	25 kg
Gewicht pro Palette	750 kg
Zolltarifnummer	1901 9099
EAN	 4 0 0 0 9 5 0 0 3 2 2 5

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 132220.3001)
Energie (KJ/kcal)	1745/414	984/233
Fett (g)	17,6	6,6
davon gesättigte FS (g)	1,5	0,6
Kohlenhydrate (g)	44,8	33,4
davon Zucker (g)	3,8	1,5
Ballaststoffe (g)	6,7	3,7



Produktspezifikation  
SCH KO Tiroler Nussbrot  
Artikel Nr. 132220

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

Eiweiß (g)	16,6	9,1
Salz (g)	4,3	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>	---
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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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

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



**Produktspezifikation**  
**SCH KO Tiroler Nussbrot**  
Artikel Nr. 132220

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.

**Bestrahlung**

Ionisierende Strahlung

Keine Anwendung

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: August 2018



Verarbeitungshinweis  
SCH KO Tiroler Nussbrot  
Artikel Nr. 132220

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

## Tiroler Nussbrot

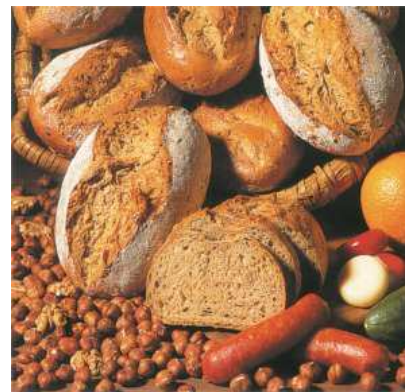
Rezept Nr. 132220.3001

Verkehrsbezeichnung:  
Weizenmisch-Nussbrot

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl  
50,0 % *Schapfen Tiroler Nussbrot-Konzentrat*  
37,5 % Weizenmehl Type 550/1050  
12,5% Roggenmehl Type 997/1150

Teigführung mit:  
*Schapfen*  
*Tiroler Nussbrot-*  
*Konzentrat* und  
Grundsauer

5,000 kg	<i>Schapfen Tiroler Nussbrot</i>
3,750 kg	Weizenmehl Type 550/1050
2,000 kg	Grundsauer, TA 160 / 18 Säuregrad
0,250 kg	Hefe
5,800 kg	(ca.) Wasser
<hr/>	
16,800 kg	(ca.) Gesamtgewicht



Kneten:	Spiralkneter 5 Minuten langsam und 7 - 8 Minuten schnell
Teigtemperatur:	ca. 27° C
Teigruhe:	25 - 30 Minuten
Teigeinlage:	300 g für 250 g Brote
Aufarbeiten:	Abgewogene Teigstücke abwägen, rund und lang wirken (auf etwas mehligem Schluss achten). Die Enden der Brote etwas spitz formen. Die Teigstücke in Roggenmehl rollen. Mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. (Alternativ die Teigstücke spitz lang wirken, mehlig halten und mit dem Schluss nach unten absetzen. Dann vor dem Backen einmal längs einschneiden).
Backen:	Mit $\frac{3}{4}$ -Gare die Teigstücke drehen (mehligem Schluss oben). Mit Schwaden anbacken. Nach ca. 15 Minuten Zug ziehen.
Backtemperatur:	250° C (10° C über Brötchenbacktemperatur, abfallend auf 40° C unter Brötchenbacktemperatur).
Backzeit:	40 Minuten für 250-g-Brote