



Produktspezifikation
SCH KO Roggenkorn
Artikel Nr. 132111

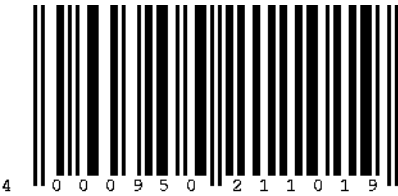
SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Roggenvollkornbrot
Empfohlene Dosierung	75 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmischung für ein körniges, kräftiges Roggenvollkornbrot mit Roggenkörnern und hohem Ölsaatenanteil.
Inhaltsstoffliste	<u>Roggenkerne</u> , Sonnenblumenkerne, Leinsamen, <u>Weizenvollkornmehl</u> , <u>Weizenvollkornschrot</u> , <u>Weizeneiweiß</u> , Speisesalz, <u>Weizenmalz</u> , <u>Gerstenmalz</u> , Verdickungsmittel (Guarkernmehl E412), Zucker, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 132111.6001	Wasser, <u>Roggenkerne</u> (22%), Roggenvollkornsauerteig (<u>Roggenvollkornmehl</u> , Wasser, Säuerungskultur), Sonnenblumenkerne, Leinsamen, <u>Weizenvollkornmehl</u> (5%), <u>Weizenvollkornschrot</u> (5%), Hefe, <u>Weizeneiweiß</u> , Speisesalz, <u>Weizenmalz</u> , <u>Gerstenmalz</u> , Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Zucker, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

* 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	

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 132111.6001)
Energie (KJ/kcal)	1597/381	1083/258
Fett (g)	11,9	6,5
davon gesättigte FS (g)	1,5	0,8
Kohlenhydrate (g)	46,0	36,1
davon Zucker (g)	1,9	2,1
Ballaststoffe (g)	13,0	8,0
Eiweiß (g)	15,9	9,8
Salz (g)	3,1	1,6

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*



Produktspezifikation
SCH KO Roggenkorn
Artikel Nr. 132111

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

	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 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 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"/>	

Bestrahlung

Ionisierende Strahlung	Keine Anwendung
------------------------	-----------------

GVO

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



Produktspezifikation
SCH KO Roggenkorn
Artikel Nr. 132111

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

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 Roggenkorn
Artikel Nr. 132111

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

Roggenkorn-Brot

Rezept Nr. 132111.6001

Verkehrsbezeichnung:
Roggenvollkornbrot mit ganzen Roggenkörnern

Teigführung mit:
*Schapfen Roggenkorn-
Konzentrat*

1. Knetung	
10,000 kg	<i>Schapfen Roggenkorn-Konzentrat</i>
5,400 kg	Vollkorngrundsauer TA 160 / 18 SG
6,000 kg	(ca.) Wasser
<hr/>	
21,400 kg	(ca.) Quellstück
Knetzeit:	Spiralkneter, 2-3 Minuten
Stehzeit:	2 Stunden – 3 Stunden
Teigtemperatur:	30° C



2. Knetung	
21,400 kg	Quellstück
0,200 kg	Hefe (bitte auflösen!)
0,600 kg	(ca.) Wasser
<hr/>	
22,200 kg	(ca.) Gesamtteig

Knetzeit:	Spiralkneter 3 Minuten langsam + 4 Minuten schnell
Teigtemperatur:	28 - 30° C
Teigruhezeit :	keine
Teigeinlage:	580 g Teig und Dekorfloeken für 500 g Brote
Aufarbeiten:	Teigstücke abwiegen (nicht wirken, nur rollen und etwas eckig formen) in Dekor Roggen oder Haferfloeken rollen und in Backformen einlegen.
Stückgare:	60 – 75 Minuten je nach Gärraumtemperatur WICHTIG: Hefemenge nicht erhöhen!
Backen:	Formenverband mit Papier und Backblech abdecken. Mit guter Gare und Schwaden schieben. Mit fallender Backtemperatur und geschlossenem Zug ausbacken.
Backtemperatur:	10° C über Brötchenbacktemperatur, nach 5 Minuten abfallend auf 40° C unter Brötchenbacktemperatur.
Backzeit:	ca. 70 - 75 Minuten Kerntemperatur ca. 97° C. Chromstahl-Verband Kästen