



Produktspezifikation
SCH KO Dinkelvollkornbrot
Artikel Nr. 132140

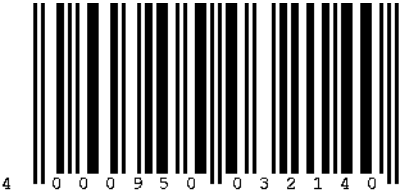
SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Dinkelvollkornbrot
Empfohlene Dosierung	50 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmischung für kerniges, saftiges Dinkel-Vollkorn Brot mit Dinkelvollkornmehl / -flocken sowie Leinsamen und Sesam als Dekor
Inhaltsstoffliste	<u>Dinkelvollkornmehl</u> , <u>Dinkelvollkornflocken</u> , <u>Sojaschrot</u> , Leinsamen, <u>Weizeneiweiß</u> , Kartoffelmehl, Speisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl E412), <u>Gerstenmalz</u> , Gewürze, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 132140.2001	<u>Dinkelvollkornmehl</u> (39%), Wasser, Roggenvollkornsauerteig (<u>Roggenvollkornmehl</u> , Wasser, Säuerungskulturen), <u>Dinkelvollkornflocken</u> (7%), <u>Sojaschrot</u> , Leinsamen, <u>Weizeneiweiß</u> , Kartoffelmehl, Speisesalz, Hefe, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), <u>Gerstenmalz</u> , Gewürze, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure) Dekor: <u>Dinkelflocken</u> , <u>Sesam</u>

* 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. 132140.2001)
Brennwert (KJ/kcal)	1511/359	1007/239
Fett (g)	8,4	3,8
davon gesättigte FS (g)	1,2	0,6
Kohlenhydrate (g)	44,7	36,8
davon Zucker (g)	1,3	1,0
Ballaststoffe (g)	12,0	6,7
Eiweiß (g)	20,3	10,9
Salz (g)	4,5	1,5

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*



Produktspezifikation
SCH KO Dinkelvollkornbrot
 Artikel Nr. 132140

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 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"/>	Bestandteil der Zubereitung
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

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 Dinkelvollkornbrot
Artikel Nr. 132140

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: März 2018



Verarbeitungshinweis
SCH KO Dinkelvollkornbrot
Artikel Nr. 132140

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

Dinkel-Vollkornbrot

Rezept Nr. 132140.2001

Verkehrsbezeichnung:

Dinkel-Vollkornbrot

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
50 % **Schapfen Dinkelvollkornbrot**
40 % Schapfen Dinkelvollkornmehl
10 % Schapfen Roggenvollkornmehl

Teigführung mit:
Schapfen Dinkelvoll-
kornbrot und
Vollkorngrundsauer

Quellstück:

5,000 kg	Schapfen Dinkelvollkornbrot
5,000 kg	Wasser
10,000 kg	Quellstück

Stehzeit: 2 – 3 Stunden.

Hauptteig:

10,000 kg	Quellstück
4,000 kg	Schapfen Dinkelvollkornmehl
1,800 kg	Vollkorngrundsauer TA 180 / 21 SG
0,200 kg	Hefe
1,500 kg	(ca.) Wasser
17,500 kg	(ca.) Gesamtgewicht

Kneten: Spiralkneter: 2 Minuten langsam und 7 - 9 Minuten schnell.

Teigtemperatur: 27 °C.

Teigruhe: 20 Minuten.

Teigeinlage: 600 g für 500 g Brote.

Aufarbeiten: Teigstücke abwiegen und rund wirken. Die Oberfläche anfeuchten und in eine Dekormischung aus zum Beispiel 50 % Schapfen Dinkelflocken und 50 % Sesam drücken. Mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.

Stückgare: Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum.

Backen: Die Teigstücke mit guter Gare und Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten Zug ziehen.

Backhitze: 255 °C (15 °C über Brötchenbacktemperatur, abfallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur).

Backzeit: 45 – 50 Minuten.

