



Produktspezifikation  
SCH BM Roggen Perfekt  
Artikel Nr. 137320

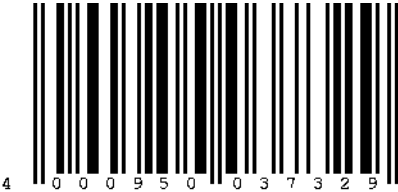
SchapfenMühle GmbH &  
Co. KG  
Franzenhauserweg 21  
89081 Ulm-Jungingen  
Tel. 0731 / 96746-0  
Fax. 0731 / 96746-50

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmittel
Empfohlene Dosierung	1,5 - 2,5 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmittel für ein kräftiges Roggenmischbrot oder Schrotbrot mit den Säuren des Sauerteiges
Inhaltsstoffliste	<u>Weizenmehl</u> , Säuerungsmittel (Citronensäure E330, Milchsäure E270), Verdickungsmittel (Guarkernmehl E412), <u>Weizeneiweiß</u> , Säureregulator (Natriumacetat E262), Traubenzucker, Speisesalz, <u>Roggenmehl</u> , <u>Weizenstärke</u> , Pflanzenöl (Raps), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 137320.5001	Wasser, <u>Roggenmehl</u> (36%), <u>Weizenmehl</u> (20%), Roggensauerteig ( <u>Roggenmehl</u> , Wasser, Säurekulturen), Hefe, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure, Milchsäure), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), <u>Weizeneiweiß</u> , Säureregulator (Natriumacetat), Traubenzucker, Speisesalz, <u>Roggenmehl</u> , <u>Weizenstärke</u> , Pflanzenöl (Raps), 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	1901 9099
EAN	

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 137320.5001)
Energie (KJ/kcal)	1123/267	946/224
Fett (g)	5,6	1,0
davon gesättigte FS (g)	0,5	0,2
Kohlenhydrate (g)	36,6	44,7
davon Zucker (g)	5,4	3,2
Ballaststoffe (g)	11,3	4,6
Eiweiß (g)	11,9	6,6
Salz (g)	8,1	1,4

\* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien\*



**Produktspezifikation**  
**SCH BM Roggen Perfekt**  
 Artikel Nr. 137320

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 <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 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**

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 BM Roggen Perfekt**  
Artikel Nr. 137320

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: November 2017



Verarbeitungshinweis  
SCH BM Roggen Perfekt  
Artikel Nr. 137320

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

## Roggenmischbrot

## Rezept Nr. 137320.5001

### Verkehrsbezeichnung:

Roggenmischbrot

### Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

70 % Roggenmehl Type 1150

30 % Weizenmehl Type 1050

### Teigführung mit:

**Schapfen**

**RoggenPerfekt** und

Grundsauer

2,400 kg	Grundsauer, TA 160
5,500 kg	Roggenmehl Type 1150
3,000 kg	Weizenmehl Type 1050
0,085 kg	<b>Schapfen RoggenPerfekt</b>
0,100 kg	<b>Schapfen stabil + frisch</b>
0,150 kg	Hefe
0,200 kg	Salz
6,400 kg	(ca.) Wasser

---

17,840 kg (ca.) Gesamtteig



<b>Kneten/</b>	Spiralkneter 5 Minuten langsam + 2 Minuten schnell
<b>Teigtemperatur:</b>	28° C
<b>Teigruhe:</b>	25 - 30 Minuten
<b>Aufarbeiten/ Backen:</b>	betriebsüblich