



Produktspezifikation
SCH BM Malz Rösch
Artikel Nr. 137040


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

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmittel
Empfohlene Dosierung	3,0 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Zur Herstellung von Brötchen „wie früher“ mit malzigem Geschmack und saftiger, feinporiger Krume, kräftige, appetitliche Krustenbräunung, knackige, lang anhaltende Rösche
Inhaltsstoffliste	Zucker, GERSTENMALZ, Reismehl, SOJAMEHL, Emulgator (Rapslecithin E322), WEIZENMALZ, WEIZENEIWEIß, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 137040.1005	WEIZENMEHL (71%), Wasser, Hefe, Salz, Zucker, GERSTENMALZ, Reismehl, SOJAMEHL, Emulgator (Rapslecithin), WEIZENMALZ, WEIZENEIWEIß, 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	2106 9098
EAN	 4 0 0 0 9 5 0 0 3 7 0 4 6

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 137040.1005)
Energie (KJ/kcal)	1758/418	1134/256
Fett (g)	12,7	1,1
davon gesättigte FS (g)	2,8	0,2
Kohlenhydrate (g)	57,7	52,1
davon Zucker (g)	29,3	1,4
Ballaststoffe (g)	6,7	2,6
Eiweiß (g)	15,0	8,2
Salz (g)	< 0,1	1,5

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
--	-------------------	------------------



Produktspezifikation
SCH BM Malz Rösch
 Artikel Nr. 137040

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

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"/>	
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.

Bestrahlung

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

Nanomaterialien



Produktspezifikation
SCH BM Malz Rösch
Artikel Nr. 137040

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

Nanomaterialien

Das Produkt enthält keine Rohstoffe, Zutaten oder Zusatzstoffe welche unter die Definition der synthetischen Nanopartikel fallen.
Diese Erklärung bezieht sich ausschließlich auf synthetisch hergestellte Nanopartikel mit definierter Funktionalität bzw. Eigenschaft. Das Vorkommen von natürlichen Bestandteilen, welche innerhalb der Größenkriterien eines Nanopartikels von 1 bis 100 Nanometern liegen (z.B. Mehlfraktionen), wird von dieser Erklärung nicht erfasst.

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: Juni 2020



Verarbeitungshinweis
SCH BM Malz Rösch
Artikel Nr. 137040

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

Schnittbrötchen

Rezept Nr. 137040.1005

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

100 % Schapfen Weizenmehl Type 550

10,000 kg Schapfen Weizenmehl Type 550

0,350 kg Hefe

0,300 kg **Schapfen Malz Rösch**

0,200 kg Salz

5,600 kg Wasser (ca.)

16,450 kg Gesamtteig (ca.)



Kneten: Spiralkneter: 6 Minuten langsam + 3 Minuten schnell

Teigtemperatur: 25 – 27 °C

Teigruhe: 10 – 15 Minuten

Aufarbeiten: Aufarbeitung über Kopfmachine, nach 7 Minuten lang formen und nach 8 Minuten schneiden. Mit der Schnittseite nach unten auf Gärdielen ablegen.

Stückgare: Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum

Backen: Teigstücke bei $\frac{3}{4}$ -Gare aus dem Gärraum nehmen, etwas absteifen lassen und umdrehen. Mit reichlich Schwaden schieben.

Backtemperatur: 240 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 17 – 18 Minuten