

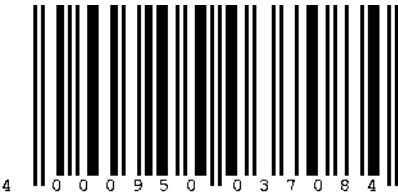
	<p style="text-align: center;">Produktspezifikation SCH BM BrötchenMalz Artikel Nr. 137080</p>	SchapfenMühle GmbH & Co. KG Franzenhauserweg 21 89081 Ulm-Jungingen Tel. 0731 / 96746-0 Fax. 0731 / 96746-50
--	--	---

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmittel
Empfohlene Dosierung	2,5 - 3,0 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmittel für Dinkel - und Weizenkleingebäcke sowie rustikale Kleingebäcke, hergestellt in direkter Aufarbeitung und über Gärunterbrecher oder Gärverzögerung. Für alle Form- und Ausbundgebäcke.
Inhaltsstoffliste	Zucker, Reismehl, <u>Dinkelmehl</u> , Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren E472e, Rapslecithin E322), Stabilisator (Calciumsulfat E516, Calciumcarbonat E170), <u>Gerstenmalz</u> , Säuerungsmittel (Diphosphate E450), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 137080.1001	<u>Weizenmehl</u> (72%), Wasser, Hefe, Speisesalz, Zucker, Reismehl, <u>Dinkelmehl</u> , Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Rapslecithin), Stabilisator (Calciumsulfat, Calciumcarbonat), <u>Gerstenmalz</u> , Säuerungsmittel (Diphosphate), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 137080.1002	<u>Dinkelmehl</u> (72%), Wasser, Hefe, Speisesalz, Zucker, Reismehl, <u>Dinkelmehl</u> , Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Rapslecithin), Stabilisator (Calciumsulfat, Calciumcarbonat), <u>Gerstenmalz</u> , Säuerungsmittel (Diphosphate), 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	2106 9098
EAN	 4 000950 037084

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 137080.1001)	Gebäck (Rezept Nr. 137080.1002)
Energie (KJ/kcal)	1553/369	1093/258	1100/259
Fett (g)	11,5	1,1	1,2
davon gesättigte FS (g)	5,6	0,3	0,5
Kohlenhydrate (g)	61,2	52,7	51,2
davon Zucker (g)	32,5	1,5	1,3
Ballaststoffe (g)	2,0	2,5	2,7

	Produktspezifikation SCH BM BrötchenMalz Artikel Nr. 137080	SchapfenMühle GmbH & Co. KG Franzenhauserweg 21 89081 Ulm-Jungingen Tel. 0731 / 96746-0 Fax. 0731 / 96746-50
--	---	---

Eiweiß (g)	4,3	8,1	9,5
Salz (g)	1,1	1,5	1,5

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*

	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"/>	

GVO

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



Produktspezifikation
SCH BM BrötchenMalz
Artikel Nr. 137080

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.

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 BrötchenMalz
Artikel Nr. 137080

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

Weizen Brötchen

Rezept Nr. 137080.1001

Verkehrsbezeichnung:
Weizenkleingebäck.

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
100 % Weizenmehl Type 550

Teigführung mit:
Schapfen BrötchenMalz

10,000 kg	Weizenmehl
0,300 kg	Schapfen BrötchenMalz
0,400 kg	Hefe
0,200 kg	Salz
5,400 kg	(ca.) Wasser
16,300 kg	(ca.) Gesamtteig



Kneten: Spiralkneter 6 Minuten langsam,
+ 3 - 4 Minuten schnell.

Teigtemperatur: 26 – 27 °C.

Teigruhe: 10 - 15 Minuten.

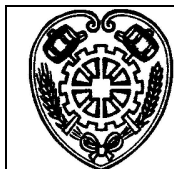
Aufarbeiten: Teigstücke teilen, rund wirken und über Kopfmaschine, nach ca. 12 – 15 Minuten stüpfen. Teigstücke mit der gestüpften Seite nach unten auf Gärdielen ablegen.

Stückgare im Gärraum: Temperatur 35° C, relative Luftfeuchtigkeit 70 – 80%.

Backen: Teigstücke mit $\frac{3}{4}$ Gare aus dem Gärraum nehmen, etwas abstreifen lassen umdrehen, mit reichlich Schwaden schieben.

Backhitze: 240 °C (Brötchenbacktemperatur).

Backzeit: 17 - 18 Minuten.



Verarbeitungshinweis
SCH BM BrötchenMalz
Artikel Nr. 137080

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

Dinkel Brötchen

Rezept Nr. 137080.1002

Verkehrsbezeichnung:
Dinkelbrötchen.

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
100 % Dinkelmehl Type 630

Teigführung mit:
Schapfen BrötchenMalz

Vorteig:

2,000 kg	Dinkelmehl Type 630
1,600 kg	Wasser kalt
3,600 kg	Vorteig

Knetzeit 3 Minuten langsam.
Teigtemperatur ca. 25 °C.
Stehzeit mindestens 3 Std. oder in der Kühlung über Nacht.

Hauptteig:

3,600 kg	Vorteig
8,000 kg	Dinkelmehl Type 630
0,350 kg	Hefe
0,300 kg	Schapfen BrötchenMalz
0,200 kg	Salz
3,600 kg	(ca.) Wasser
16,050 kg	(ca.) Gesamtgewicht

Kneten: Spiralkneter 6 Minuten langsam + ca. 0,5 Minuten schnell.

Den Teig nicht zu stark auskneten.

Teigtemperatur: 26 – 27 °C.

Teigruhe: 20 Minuten den Teig gut angehen lassen.

Teigeinlage: 1800 g.

Aufarbeiten: Den Teig abwiegen und rund wirken. Nach der Pressengare mit Spannung lang formen und auf Brötchendielen absetzen. Nach einer Zwischengare von ca. 15 Minuten die Teiglinge leicht andrücken der Länge nach einschneiden, mit Kartoffelstärke stauben und umdrehen.

Backen: Mit $\frac{3}{4}$ Gare etwas absteifen lassen, auf Brötchenbleche drehen und mit Schwaden backen.

Backhitze: 240 °C Brötchenbacktemperatur, nach ca. 4 Minuten abfallend auf 190 °C (im Stikkenofen Schnittbrötchenprogramm).

Backzeit: 17 - 18 Minuten.

Fachlicher Tipp: Es können auch andere Ausformungen aus diesem Teig hergestellt werden.

Die Brötchen können auch ohne Vorteig hergestellt werden. Die Knetzeit ist dann gering länger.