



Produktspezifikation
SCH KO Sechskorn pur
Artikel Nr. 100243

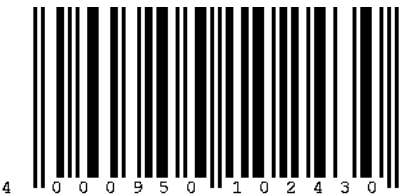
SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Sechskornbrot mit Ölsaatenanteil
Empfohlene Dosierung	36 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmischung für Sechskornbrot mit Ölsaatenanteil
Inhaltsstoffliste	Sonnenblumenkerne, <u>Dinkelflocken</u> , <u>Haferflocken</u> , Maisgrieß, <u>Gerstenflocken</u> , Leinsamen, <u>Sesam</u> , <u>Weizenflocken</u> , <u>Sojaschrot</u>
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 100243.3001	Wasser, <u>Weizenmehl</u> (30%), Roggensauerteig (<u>Roggenmehl</u> , Wasser, Säuerungskulturen), Sonnenblumenkerne (5%), <u>Roggenmehl</u> (3%), <u>Dinkelflocken</u> (3%), <u>Haferflocken</u> (3%), Maisgrieß, <u>Gerstenflocken</u> (3%), Leinsamen (2%), <u>Sesam</u> (2%), <u>Weizenflocken</u> (2%), Speisesalz, <u>Sojaschrot</u> , Hefe, <u>Weizeneiweiß</u> , <u>Weizenkeime</u> , Pflanzenöl (Raps) Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure) Dekor: <u>Haferflocken</u> , Maismehl, Leinsamen

* 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	21069098
EAN	 4 0 0 0 9 5 0 1 0 2 4 3 0

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 100243.3001)
Energie (KJ/kcal)	1847/442	1094/260
Fett (g)	20,5	5,6
davon gesättigte FS (g)	2,5	0,7
Kohlenhydrate (g)	42,9	41,6
davon Zucker (g)	0,9	1,8
Ballaststoffe (g)	9,8	4,4
Eiweiß (g)	16,4	8,5
Salz (g)	0,05	1,4

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*



Produktspezifikation
SCH KO Sechskorn pur
 Artikel Nr. 100243

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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
------------------------	-----------------



Produktspezifikation
SCH KO Sechskorn pur
Artikel Nr. 100243

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 2018



Verarbeitungshinweis
SCH KO Sechskorn pur
Artikel Nr. 100243

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

Kerniges Sechskornbrot

Rezept Nr.: 100243.3001

Verkehrsbezeichnung:

Sechskornbrot mit Ölsaatenanteil

Grundrezeptur: 10 kg Gesamtmehl
45 % Schapfen Weizenmehl Type 550
36 % **Schapfen Sechskorn pur**
19 % Schapfen Roggenmehl Type 1150

Teigführung mit:

Schapfen Sechskorn pur
und **Schapfen „Meine Mühle stabil + frisch**

Quellstück:

3,600 kg	Schapfen Sechskorn pur
0,200 kg	Salz
3,600 kg	Wasser, 40 °C
7,400 kg	Quellstück

Stehzeit: 1 - 2 Stunden

Hauptteig:

7,400 kg	Quellstück
4,500 kg	Schapfen Weizenmehl Type 550
2,250 kg	Grundsauer TA 160 / 18 SG
0,500 kg	Schapfen Roggenmehl Type 1150
0,200 kg	Schapfen „Meine Mühle“ stabil + frisch
0,150 kg	Hefe
2,300 kg	Wasser (ca.)
17,300 kg	Gesamtteig (ca.)

Knetzeit: Spiralknetter: 6 Minuten langsam + 7 Minuten schnell

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinlage: 580 g

Aufarbeiten: Den Teig abwiegen, rund und lang wirken. Die Oberfläche anfeuchten, in die Dekormischung drücken und mit dem Schluss nach oben in Brotgarkörbe einlegen.

Stückgare: im nicht zu feuchten, warmen Gärraum

Backen: Mit $\frac{3}{4}$ -Gare umsetzen und einmal diagonal einschneiden. Mit Schwaden schieben und nach 3 Minuten den Zug ziehen.

Backtemperatur: 250 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur, nach 8 Minuten fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 45 - 50 Minuten

Dekormischung:	0,750 kg	Haferflocken
	0,500 kg	Schapfen Dekor Mais
	0,500 kg	Leinsaat
	1,750 kg	Dekormischung