



Produktspezifikation
SCH KO Meine Mühle Basiskorn
Artikel Nr. 132055

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

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Weizenmischbrot und Weizenbrötchen
Empfohlene Dosierung	33,3 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Basis Backmischung zur Herstellung von rustikalen Körnerbrötchen; gemäß der „Meine Mühle“-Richtlinien besonders deklarationsfreundlich. Spezialbrötchen, Mini - Baguettes und Körnerbrote mit Leinsamen, Sonnenblumenkerne und Sesam. Dreikorn-, Mehrkornbrot mit hohem Ölsaatenanteil. Je nach Anwendungsrezeptur sind auch Vollkorngebäcke möglich.
Inhaltsstoffliste	Haferflocken, Gerstenschrot, Weizeneiweiß, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam, Gerstenmalz, Weizenkleie, Haferkleie, Weizenmalz, Weizennmehl, Meersalz, Pflanzenöl (Raps), Zucker, Roggensauerteig getrocknet, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 132055.1001	Weizennmehl (47%), Wasser, Haferflocken (4%), Gerstenschrot (3%), Weizeneiweiß, Leinsamen (2%), Hefe, Sonnenblumenkerne (1%), Sesam (1%), Gerstenmalz, Weizenkleie, Haferkleie, Speisesalz, Weizenmalz, Meersalz, Zucker, Roggensauerteig (Roggenmehl, Wasser, Säuerungskulturen), Reismehl, Traubenzucker Dekor: Haferflocken, Sonnenblumenkerne

* 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	 4 000950320551

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 132055.1001)
Energie (KJ/kcal)	1703/407	1117/265
Fett (g)	15,5	4,3
davon gesättigte FS (g)	2,1	0,6
Kohlenhydrate (g)	38,4	43,4
davon Zucker (g)	4,1	2,0
Ballaststoffe (g)	11,6	4,5
Eiweiß (g)	22,5	10,7



Produktspezifikation
SCH KO Meine Mühle Basiskorn
Artikel Nr. 132055

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

Salz (g)	2,4	1,5
----------	-----	-----

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Keimzahl (30°C)	1×10^6	---
Enterobacteriaceae	1×10^5	1×10^6
<i>Escherichia coli</i>	1×10^1	1×10^2
Coagulase-positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
<i>Bacillus cereus</i>	1×10^2	1×10^3
Sporen sulfatreduzierender Clostridien	1×10^2	1×10^3
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Hefen	1×10^3	---
Schimmel	1×10^4	---

* 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 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.



Produktspezifikation
SCH KO Meine Mühle Basiskorn
Artikel Nr. 132055

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: Oktober 2016



Verarbeitungshinweis
SCH KO Meine Mühle Basiskorn
Artikel Nr. 132055

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

Kornbrötchen

Rezept Nr. 132055.1001

Verkehrsbezeichnung:
Dreikornbrötchen, Mehrkornbrötchen
mit hohem Ölsaatenanteil.



Grundrezept: 15 kg Gesamtmehl
33,3 % **Schapfen „Meine Mühle“ Basiskorn**
66,6 % Weizenmehl Type 550

Teigführung mit:
Schapfen „Meine Mühle“ Basiskorn und Schapfen „Meine Mühle“ Brötchen

Quellstück:

5,000 kg **Schapfen „Meine Mühle“ Basiskorn**

3,100 kg Wasser

8,100 kg Gesamtgewicht

Temperatur ca. 25 °C.
Stehzeit 25 - 30 Minuten.



Hauptteig:

8,100 kg Quellstück

10,000 kg Weizenmehl Type 550

0,500 kg Hefe

0,350 kg **Schapfen „Meine Mühle“ Brötchen**

0,200 kg Salz

5,800 kg (ca.) Wasser

24,950 kg (ca.) Gesamtgewicht

Kneten: Spiralkneter 6 Minuten langsam + 5 – 6 Minuten schnell.

Teigtemperatur: 27 – 28 °C.

Teigruhe: 10 Minuten.

Teigeinlage: 2100 g pro Presse.

Pressengare: 10 Minuten.

Aufarbeiten: Den Teig zu abgepressten Brötchen aufarbeiten. Die Oberfläche anfeuchten und die Pressen in eine Mischung aus Haferflocken und Sonnenblumenkernen stürzen, etwas flachdrücken und auf Backbleche absetzen.

Backen: Mit guter Gare und reichlich Schwaden backen.
Die letzten 3 Minuten der Backzeit mit offenem Zug ausbacken.

Backhitze: 230 °C (ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, abfallend auf 20 °C unter Brötchenbacktemperatur).

Backzeit: 20 - 22 Minuten.