



Produktspezifikation



Aus Gutem das Beste backen!

Lieferant:	Abel + Schäfer, KOMPLET- Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Adresse:	Schloßstraße 8-12 66333 Völklingen
Tel.:	06898/9726-0
Fax:	06898/9726-97
Internet:	http://www.komplet.com info@komplet.com
Notfallnummer: (24 Stunden)	06898/9726-9988 Bitte beachten Sie, dass diese Rufnummer ausschließlich für Notfälle / Krisensituationen eingerichtet wurde, und keine Bereitschaftsnummer außerhalb der Geschäftszeiten darstellt. Für sonstige Rückfragen stehen Ihnen selbstverständlich die entsprechenden Kontaktpersonen während der regulären Geschäftszeiten zur Verfügung. Diese erreichen Sie über unsere Zentrale.

Wir garantieren, dass die von uns gelieferten Waren einschließlich ihrer Verpackung den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften, insbesondere den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches entsprechen und dass sie unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt und unter Anwendung der erforderlichen Hygiene und Qualitätskontrollen hergestellt oder behandelt worden sind.

1) Produkt

Produktbezeichnung:	MEIN DINKELVOLLKORN
Art.-Nr.:	10568.01
EAN Nr.:	4025599568010
Produktbeschreibung:	Vormischung zur Herstellung von Dinkelvollkornbrot.



Produktspezifikation

Rezeptur: Dinkelvollkornbrot

KOMPLET Mein Dinkelvollkorn	10,000 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser	ca. 7,000 kg

Teiggewicht	ca. 17,180 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.

Knetzeit (Spirale): 15 Min. 1. Stufe

Teigtemperatur: ca. 27°C

Teigruhe: ca. 25 Min.

Teigeinwaage: 0,850 kg - 1,000 kg (je nach Kastengröße*)

* z.B. 2 x 0,850 kg bei Kastenform mit den Maßen 33 cm x 12 cm x 8 cm (L x B x H)

Nach dem Verwiegen die Teigstücke leicht in Form bringen, anfeuchten, in Sonnenblumenkernen wälzen und je zwei Stück in gefettete Kästen setzen.
Im Anschluss auf Gare stellen.

Stückgare: 30 - 40 Min. bei 30°C und 75° r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden schieben und nach 2 Min. den Zug für etwa 10 Min. öffnen.

Backtemperatur: 250°C fallend auf 190°C

Backzeit: 60 - 70 Min.

2) Verpackung

Gebindegröße [kg]:	25
Verpackungsmaterial:	Ventilsack - Kraftpapier mehrlagig
Verpackungsmaße [cm]:	72x45x13.5
Palettierung [Gebinde]:	30
Gebinde / Lage:	3 Gebinde pro Lage + 1 Lage mit 3 Gebinden
Lot Kennzeichnung:	laufende Nummer aus ERP System

Hiermit bestätigen wir Ihnen gerne die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit der von uns an Sie gelieferten Verpackungen bzw. Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sind. Die Materialien geben keine Stoffe ab, die die Gesundheit gefährden können oder das Lebensmittel negativ beeinflussen.

Rückverfolgbarkeit:

Die Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 178/2002 werden in unserem Unternehmen umgesetzt.
Als Grundlage zu o.g. Verordnung sind sämtliche Gebinde mit LOT-Nummer und MHD gekennzeichnet. Zusätzlich sind die Produkte mit einem EAN128 versehen, der die EAN (DB01), die LOT-Nummer (DB10) und das MHD (DB15) enthält.

3) Transport und Lagerbedingungen

MHD [Tage]:	364
Transportbedingungen:	kühl, trocken und sachgemäß
Lagerbedingungen:	kühl, trocken und sachgemäß



Produktspezifikation

4) Zutaten- / Allergenkennzeichnung

Zutaten: **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelvollkornschrot**, Sonnenblumenkerne, **Dinkelflocken**, **Dinkelvollkornsauerteig** getrocknet, Zucker, Stabilisator(en): Guarkernmehl; Apfelfaser, Speisesalz, Dextrose, Sauerungsmittel: Natriumacetate

Allergene nach EU-Richtlinie		Laut Rezeptur
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	p
2	Krebstiere und -erzeugnisse	..
3	Eier und -erzeugnisse	..
4	Fisch und -erzeugnisse	..
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	..
6	Soja und -erzeugnisse	..
7	Milch und -erzeugnisse	..
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	..
9	Sellerie und -erzeugnisse	..
10	Senf und -erzeugnisse	..
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	..
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂	..
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	..
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	..
15	Sonstiges	..

Kann Spuren enthalten von: Lupinen , Milch, Sesamsamen, Soja

5) Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe:	beige-bräunliche Getreide - Schrot - Mischung
Geschmack / Geruch:	nach Getreide, nach Mehl



Produktspezifikation

6) Ernährungsinformationen / Nährwertangaben

Nährwertangaben [in g pro 100g - berechnet]: Mix		Geeignet für Ernährungsform:
Brennwert [kJ / kcal]	1.533 / 366	p vegetarisch p vegan .. kosher p halal
Fett	8,0	
- davon gesättigte Fettsäuren	1,2	
Kohlenhydrate verwertbar	55,0	
- davon Zucker	8,4	
Ballaststoffe	10,9	
Eiweiß	12,0	
Salz	2,37	
Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen.		Gültig nur für den Artikel ohne Weiterverarbeitung! Weiterhin gültig für die Gebäcke, wenn die zugesetzten Rohstoffe der Ernährungsweise entsprechen.

7) Trans- Fettsäuregehalt

Der Gehalt an Trans-Fettsäuren aus pflanzlichen Fetten in g pro 100 g Fett ist = 2 und erfüllt somit VO (EU) 2019/649.

8) Mikrobiologische Werte

(DGHM-Werte für Getreidemehle)

	Richtwerte [KbE/g]	Warnwerte [KbE/g]
Aerobe mesophile Keimzahl [30°C]	1000000	---
Escherichia Coli	10	100
Koagulase-positive Staphylokokken	100	1000
Bacillus cereus	100	1000
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	100	1000
Salmonellen / 25g	---	nicht nachweisbar
Schimmelpilze	10000	---

9) Rückstände, Kontaminanten und Schadstoffe

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine werden eingehalten. Dabei werden die im deutschen und europäischen Recht geregelten Anforderungen mit ihren aktuellen Erweiterungen und Änderungen erfüllt.



Produktspezifikation

10) Fremdkörperisiko

Da es in unserem Interesse liegt, die beste Qualität der Produkte zu gewährleisten, haben wir in unserem HACCP-Konzept unterschiedliche Systeme eingeführt, um das Auftreten von Fremdkörpern zu verringern oder diese Gefahr soweit wie möglich auszuschalten (Permanentmagnete, Siebmaschinen, Metalldetektoren). Die Systeme umfassen alle Produktgruppen sowie die Produktionslinien und dienen unserer Selbstkontrolle.

Alle Geräte (Permanentmagnete, Siebmaschinen, Metalldetektoren) werden in bestimmten Abständen, die im Rahmen des HACCP-Konzeptes definiert worden sind, auf ihre Funktionalität geprüft, um sicher zu stellen, dass diese auch effektiv arbeiten.

In unserem Unternehmen gelten interne Vorschriften, die das Schmuckverbot, entsprechende Arbeitskleidung, die Grundsätze der Personalhygiene sowie das korrekte Verhalten am Arbeitsplatz (Ess- und Trinkverbot) regeln. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig geschult und für die Hygiene sowie das Risiko durch Fremdkörper sensibilisiert.

Im Bereich Produktion werden keine hölzernen Handwerkzeuge benutzt. Die zur Produktion benötigten kleinen Gerätschaften werden an bestimmten Plätzen gelagert, so dass sie nicht an gefährdeten Stellen liegen. Durch die Einführung der Glaspolitik in unserem Unternehmen wurde die Grundlage zur Verhinderung von Fremdkörperisiken durch Glas geschaffen.

11) GMO-Status

Es wird bestätigt, dass bei diesem Produkt, im Sinne der Verordnung (EG) Nr.1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel, keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Produkte nicht aus genetisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthalten. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

12) Ionisierende Strahlen

Hiermit bestätigen wir, dass weder die Ware selbst noch ihre Ausgangsprodukte mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sind.

13) Nanotechnologie

Hiermit bestätigen wir, dass weder das Erzeugnis selbst noch die eingesetzten Rohstoffe, nach unserem heutigen Kenntnisstand, unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt worden sind.

Unsere Auskünfte über Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben erfolgen nach bestem Wissen, jedoch unverbindlich. Sie befreien Sie nicht von eigenen Prüfungen der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke.

Diese Spezifikation unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Alle Angaben gelten für den heutigen Tag und können in Abhängigkeit von den von uns jeweils zur Verfügung stehenden Rohstoffen Veränderungen erfahren.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Druckdatum: 01.12.2021

Erstellt am:
24.11.2021

Freigegeben am:
24.11.2021

Version:
13