



Produktspezifikation
SCH FB Mohn im Korb
Artikel Nr. 137535

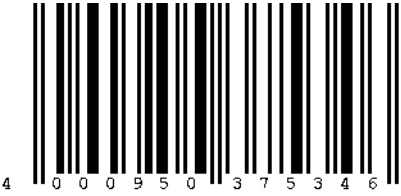
SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Mohnfüllung
Empfohlene Dosierung	% der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Trockenprodukt mit hohem Anteil an Mohn zur sicheren und einfachen Verarbeitung. Für Hefe- und Plunderteige und Schnitten in allen Variationen.
Inhaltsstoffliste	Zucker, Mohn (38%), modifizierte Stärke (Mais), <u>Sojamehl</u> , Kartoffelflocken, <u>Süßmolkenpulver</u> , <u>Weizenmehl</u> , Stärke, Backtriebmittel (Natriumcarbonat E500 Diphosphate E450), <u>Hühnereieiweißpulver</u> , Gewürz, Aroma
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 137535.Grund	Wasser, Zucker, Mohn (28%), modifizierte Stärke (Mais), <u>Sojamehl</u> , Kartoffelflocken, <u>Süßmolkenpulver</u> , <u>Weizenmehl</u> , Stärke, Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Diphosphate), <u>Hühnereieiweißpulver</u> , Gewürz, Aroma

* 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	2 x12,5 kg
Gewicht pro Palette	700 kg
Zolltarifnummer	2008 1919
EAN	

Lagerung

Lagerbedingungen	max. 20 °C / max. 60%rF
Mindesthaltbarkeit	300 Tage
Restlaufzeit	- Tage

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 137535.Grund)
Brennwert (KJ/kcal)	1885/450	1370/327
Fett (g)	17,3	12,6
davon gesättigte FS (g)	2,0	1,5
Kohlenhydrate (g)	57,5	42,0
davon Zucker (g)	43,1	31,3
Ballaststoffe (g)	9,3	6,7
Eiweiß (g)	11,1	8,0
Salz (g)	0,5	0,3

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Keimzahl (30°C)	1x10 ⁶	---



Produktspezifikation
SCH FB Mohn im Korb
 Artikel Nr. 137535

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

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



Produktspezifikation
SCH FB Mohn im Korb
Artikel Nr. 137535

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: August 2018



Verarbeitungshinweis
SCH FB Mohn im Korb
Artikel Nr. 137535

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

Mohnfüllungen

Rezept Nr. 137535.XXXX

Grundrezeptur 1,000 kg Schapfen Mohnfüllung	Grundrezept	gut streichfähig und wirtschaftlich	streichfähig und sehr wirtschaftlich	gut streichfähig und sehr belastbar	Wirtschaftlich und saftig	Spitzen Qualität sehr mohnig
Gebäcke	Süße Teilchen	Süße Teilchen Schnecken	Süße Teilchen Schnecken	Mohnzopf Plunderkranz	Mohnstollen	Mohnstollen
Schapfen Mohnfüllung	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg
<i>Vollei</i>			0,100 kg	0,100 kg	0,150 kg	0,150 kg
Brösel		0,100 kg	0,200 kg	0,100 kg	0,100 kg	
Wasser	0,600 kg	0,650 kg	0,650 kg	0,550 kg	0,500 kg	0,300 kg
Gesamtgewicht	1,600 kg	1,750 kg	1,950 kg	1,750 kg	1,750 kg	1,450 kg

Die Masse anrühren und 30 Minuten quellen lassen

Die Massen mit Vollei nicht zu lange lagern