



Produktspezifikation
SCH FB Hefe Quarkteig 50%
Artikel Nr. 137541 / 137543

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

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Hefequarkfeingebäcke
Empfohlene Dosierung	50 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmischung für leichte feine Hefefeingebäcke, hergestellt in direkter Führung, Gärunterbrechung oder Gärverzögerung und gefrostete Teiglinge mit langer Lagerzeit. Bei Anwendung mit Butter oder Margarine
Inhaltsstoffliste	WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENEIWEISS, MAGERQUARKPULVER, Pflanzenöl (Raps), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471), Speisesalz, Backtriebmittel (Natriumcarbonat E500, Diphosphate E450), Aroma, färbendes Lebensmittel (Curcumaölextrakt), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 137541.8001	WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (11%), HÜHNERVOLLEI, MAGERQUARK (9%), Zucker, Hefe (4%), WEIZENEIWEISS, Pflanzenöl (Raps), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Speisesalz, Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Diphosphate), Aroma, färbendes Lebensmittel (Curcumaölextrakt), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

* gemäß LMIV / LMIDV / LMKV

Verpackung und Kennzeichnung

Verpackung	Papiersack mit PE-Innenbeutel / 137543: im Korb
Menge pro Einheit	25 kg
Gewicht pro Palette	750 kg
Zolltarifnummer	1901 9099
EAN 137541	 4 0 0 0 9 5 0 0 7 5 4 1 3
EAN 137543	 4 0 0 0 9 5 0 9 7 5 4 3 0

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 137541.8001)
Brennwert (KJ/kcal)	1618/383	1497/356
Fett (g)	7,3	13,1
davon gesättigte FS (g)	3,4	6,6
Kohlenhydrate (g)	61,8	47,0



Produktspezifikation
SCH FB Hefe Quarkteig 50%
Artikel Nr. 137541 / 137543

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

davon Zucker (g)	23,1	8,5
Ballaststoffe (g)	2,1	1,9
Eiweiß (g)	16,6	11,7
Salz (g)	3,5	1,3

* 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"/>	Bestandteil der Zubereitung
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 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



Produktspezifikation
SCH FB Hefe Quarkteig 50%
Artikel Nr. 137541 / 137543

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: März 2018



Verarbeitungshinweis
SCH FB Hefe Quarkteig 50%
 Artikel Nr. 137541

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

HefeQuarkteig 50 %

Rezept Nr.: 137541.0001

Grundteig für Blechkuchen				Grundteig für Stück- oder Formgebäck		
	mit Butter Rezept Nr. 137541.8001	mit Butterfett Rezept Nr. 137541.8003	Back- margarine Rezept-Nr. 137541.8036	mit Butter Rezept Nr. 137541.8002	mit Butterfett Rezept Nr. 137541.8004	Back- margarine Rezept-Nr. 137541.8037
Schapfen HefeQuarkteig 50 %	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg
Weizenmehl 550	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg
Vollei	1,500 kg	1,500 kg	1,500 kg	1,500 kg	1,500 kg	1,500 kg
Butter	1,500 kg	-----	-----	1,500 kg	-----	-----
Butterfett	-----	1,250 kg	-----	-----	1,250 kg	-----
Backmargarine	-----	-----	1,500 kg	-----	-----	1,500 kg
Hefe	0,600 kg	0,600 kg	0,600 kg	0,600 kg	0,600 kg	0,600 kg
Wasser (ca.)	3,000 kg	3,200 kg	3,000 kg	3,000 kg	3,200 kg	3,000 kg
Gesamtteig	16,600 kg	16,550 kg	16,600 kg	16,600 kg	16,550 kg	16,600 kg
Knetzeit: Spiralknetzer	2 Minuten langsam 2 - 3 Minuten schnell			4 Minuten langsam 4 - 5 Minuten schnell		
Teigtemperatur:	25 - 26° C			25 - 26° C		
Teigruhe:	15 - 20 Minuten			15 - 20 Minuten		
Teigeinlage	1.200 - 1,300 kg Schnittblech 60 x 40 cm			0,400 kg für Stückgebäck 2,400 kg für Süße Brötchen		
Aufarbeiten	Den Teig nach der Teigruhe auf 60 x 40 cm ausrollen und auf das gefettete Blech legen. Gut stippen. Grundteig für Obstkuchen, wie Äpfel, Pflaumen, Johannisbeere, Rhabarber, usw.			Stückgebäck, Süße Brötchen: Je nach Gebäcksorte Rosinen, Nüsse, Mandeln oder Hagelzucker unterkneten. Für Formgebäck: Teig nach der Teigruhe ca. 3,5 mm dick ausrollen und die gewünschte Form ausstechen. Auf Bleche legen. Nach der Gare mit Ei bestreichen, dekorieren und backen.		
Pressengare:				15 Minuten		
Stückgare:	Entfällt			50 - 60 Minuten		
Backen:	200 - 210° (30° - 40° C unter Brötchenbacktemperatur)			Gare, ohne Schwaden		
Backzeit:	ca. 40 - 45 Minuten (je nach Obstauflage)			ca. 12 - 30 Minuten (je nach Gebäcksorte)		