



Produktspezifikation
SCH Meine Mühle Roggendinkler
Artikel Nr. 132110


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

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Roggen-Dinkel-Malzbrot
Empfohlene Dosierung	50 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmischung für ein Roggen-Dinkelbrot mit hohem Malzanteil; gemäß der „Meine Mühle“-Richtlinien besonders deklarationsfreundlich.
Inhaltsstoffliste	<u>Dinkelvollkornmehl</u> , <u>Weizeneiweiß</u> , <u>Roggenvollkornmehl</u> , <u>Gerstenmalz</u> , <u>Roggensauerteig</u> getrocknet, Zucker, Meersalz, Pflanzenöl (Raps), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 132110.5001	Wasser, <u>Roggenmehl</u> (27%), <u>Dinkelvollkornmehl</u> (12%), Roggensauerteig (<u>Roggenmehl</u> , Wasser, Säuerungskulturen), <u>Weizeneiweiß</u> , <u>Roggenvollkornmehl</u> (5%), <u>Gerstenmalz</u> (5%), Zucker, Meersalz, Hefe, Pflanzenöl (Raps), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

* 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	1901 9099
EAN	 4 0 0 0 9 5 0 2 1 1 0 2 6

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 132110.5001)
Brennwert (KJ/kcal)	1489/353	983/233
Fett (g)	6,5	2,6
davon gesättigte FS (g)	0,9	0,4
Kohlenhydrate (g)	47,9	39,1
davon Zucker (g)	7,4	4,6
Ballaststoffe (g)	10,4	6,1
Eiweiß (g)	20,6	10,1
Salz (g)	4,3	1,5

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
--	-------------------	------------------



Produktspezifikation
SCH Meine Mühle Roggendinkler
 Artikel Nr. 132110

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

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 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 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 Meine Mühle Roggendinkler
Artikel Nr. 132110

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 Meine Mühle Roggendinkler
Artikel Nr. 132110

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

Roggendinkler

Rezept Nr. 132110.5001

Verkehrsbezeichnung:
Roggen-Dinkel-Malzbrot.



Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
50 % **Schapfen „Meine Mühle“ Roggendinkler**
50 % Roggenmehl Type 1150
Grundsauer

Teigführung mit:
**Schapfen „Meine Mühle“
Roggendinkler** und

5,000 kg	Schapfen „Meine Mühle“ Roggendinkler
4,000 kg	Roggenmehl Type 1150
1,600 kg	Grundsauer TA 160 / 18 °SG
0,200 kg	Hefe
6,400 kg	(ca.) Wasser
<hr/>	
17,200 kg	(ca.) Gesamtgewicht



Kneten:	Spiralkneter	6 Minuten langsam, 3 Minuten schnell.
Teigtemperatur:	27 – 28 °C.	
Teigruhe:	20 – 30 Minuten.	
Teigeinlage:	900g für 750 g Brote bis 1750 g für 1500 Brote.	
Aufarbeiten:	Teigstücke nach der Teigruhe abwägen und in Mehl rund wirken. Den Schluss in Roggenmehl wälzen, mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und zur Gare stellen.	
Stückgare:	Im nicht zu feuchten Gärraum.	
Backen:	Bei guter Gare mit Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten Zug ziehen und kräftig ausbacken.	
Backhitze:	250 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur nach 5 Minuten fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur).	
Backzeit:	60 – 70 Minuten je nach Einwaage.	