



Produktspezifikation  
SCH FM GerstenWonne  
Artikel Nr. 131780

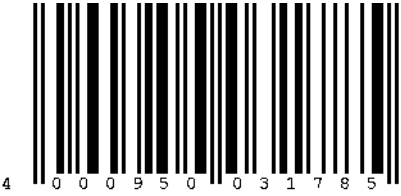
SchapfenMühle GmbH &  
Co. KG  
Franzenhauserweg 21  
89081 Ulm-Jungingen  
Tel. 0731 / 96746-0  
Fax. 0731 / 96746-50

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Gersten-Dinkel-Vollkornbrot
Empfohlene Dosierung	100 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmischung für Gersten-Dinkel-Vollkornbrot
Inhaltsstoffliste	<u>Dinkelvollkornmehl</u> , <u>Gerstenvollkornschat</u> , <u>Gerstenvollkornflocken</u> , <u>Vollkornsauerteig getrocknet (Gerste, Dinkel)</u> , Zucker, Kürbiskerne, <u>Kartoffelflocken</u> , <u>Gerstenmalz</u> , Sonnenblumenkerne, Verdickungsmittel (Guarkernmehl E412), Speisesalz, Sonnenblumenkernmehl, Ballaststoff (Kartoffelfaser), Pflanzenöl (Raps), Gewürzmischung (modifizierte Stärke (Mais), Gewürze (Paprika, Zwiebel), Tomatenpulver, Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure E330))
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 131780.4001	Wasser, <u>Dinkelvollkornmehl</u> (21%), <u>Gerstenvollkornschat</u> (13%), <u>Gerstenvollkornflocken</u> (7%), <u>Vollkornsauerteig (Gerstenvollkornmehl, Dinkelvollkornmehl, Wasser, Säurekulturen)</u> , Zucker, Kürbiskerne, <u>Kartoffelflocken</u> , <u>Gerstenmalz</u> , Sonnenblumenkerne, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Speisesalz, Hefe, Sonnenblumenkernmehl, Ballaststoff (Kartoffelfaser), Gewürzmischung (modifizierte Stärke (Mais), Gewürze (Paprika, Zwiebel), Tomatenpulver, Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure))  Dekor: <u>Sesam</u> , Kürbiskerne

\* gemäß LMIV / LMIDV / LMKV

Verpackung und Kennzeichnung

Verpackung	Papiersack mit PE-Innenbeutel
Menge pro Einheit	25 kg
Gewicht pro Palette	750 kg
Zolltarifnummer	1901 2000
EAN	

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 131780.4001)	
		pro 100 g	pro Scheibe (50 g)
Energie (KJ/kcal)	1562/371	1020/242	510/121
Fett (g)	6,2	4,0	2,0
davon gesättigte FS (g)	0,9	0,6	0,3
Kohlenhydrate (g)	61,7	40,1	20,1
davon Zucker (g)	6,5	4,3	2,2



**Produktspezifikation**  
**SCH FM GerstenWonne**  
 Artikel Nr. 131780

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

Ballaststoffe (g)	11,9	7,7	3,4
davon beta Glucane (g)	2,1	1,3**	0,6**
Eiweiß (g)	11,2	7,5	3,8
Salz (g)	2,4	1,5	0,8

\* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen  
 \*\* Gesundheitsbezogene Auslobung nach EG (VO) 1924/2006 möglich

**Verwendungsbedingungen zur gesundheitsbezogenen Auslobung nach EG (VO) 432/2012**

Quantifizierende Portion:	Bereits die tägliche Aufnahme von 3 g Gersten-Beta-Glucan tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutcholesterinspiegels bei.
2 Scheiben á 50 g	Bereits 2 Scheiben (100g - entsprechen 1,3 g Gersten-Beta-Glucan) GerstenWonne pro Mahlzeit können zu einer cholesterinbewussten Ernährung beitragen.  Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.

**Verwendungsbedingungen zur gesundheitsbezogenen Auslobung nach EG (VO) 1048/2012**

Quantifizierende Portion:	Bereits die tägliche Aufnahme von 3 g Gersten-Beta-Glucan verringert/reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren für die koronare Herzerkrankung.
2 Scheiben á 50 g	Bereits 2 Scheiben (100g - entsprechen 1,3 g Gersten-Beta-Glucan) GerstenWonne pro Mahlzeit können zu einer cholesterinbewussten Ernährung beitragen.  Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.

**Mikrobiologische Kriterien\***

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Keimzahl (30°C)	1x10 <sup>6</sup>	---
Enterobacteriaceae	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>6</sup>
<i>Escherichia coli</i>	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
Coagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Sporen sulfatreduzierender Clostridien	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Hefen	1x10 <sup>3</sup>	---
Schimmel	1x10 <sup>4</sup>	---

\* 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"/>	



Produktspezifikation  
SCH FM GerstenWonne  
Artikel Nr. 131780

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

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 <sub>2</sub> )	<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.

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: November 2017



Verarbeitungshinweis  
SCH FM GerstenWonne  
Artikel Nr. 131780

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

## GerstenWonne

Rezept Nr. 131780.4001

### Verkehrsbezeichnung:

Gersten-Dinkelvollkornbrot

### Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

100 % *Schapfen GerstenWonne*

### Teigführung mit

*Schapfen GerstenWonne*

10,000 kg	<i>Schapfen GerstenWonne</i>
0,180 kg	Hefe
7,700 kg–8,000 kg*	ca. Wasser
17,880 kg	Gesamtgewicht



**Kneten:** Spiralknetter 12 Minuten langsam

**Teigtemperatur:** ca. 28° C

**Teigruhe:** 30 Minuten

**Teigeinlage:** 550 g Brote in Kastenform L 12 cm x B 9 cm x H 9 cm  
oder 2 Stück in Weißbrotformen 24 cm x 10 cm x 10 cm

**Aufarbeiten:** Den Teig mit nassen Händen formen, in der Dekormischung aus Sesam und Kürbiskernen wälzen und in der Form einlegen.

**Stückgare:** Im Gärraum bei 30° C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit

**Backen:** Mit guter Gare und reichlich Schwaden anbacken. Nach ca. 1 – 2 Minuten Zug ziehen und nach ca. 10 Minuten wieder schließen.

**Backhitze:** 260° C (20° C über Brötchenbacktemperatur anbacken, nach ca. 10 Minuten abfallend auf 40° C unter Brötchenbacktemperatur).

**Backzeit:** 70 – 75 Minuten

**Dekormischung:** 900 g Sesam mit 300 g Kürbiskerne mischen.

**\*Fachlicher Tipp:** Wird eine lockere Krume gewünscht, ist die volle Wasserzugabe von 8,000 kg einzusetzen.