



Produktspezifikation
SCH KO GerstenWonne 65%
Artikel Nr. 132036


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

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Gersten-Dinkelvollkornbrot
Empfohlene Dosierung	65 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmischung für ein Gersten-Dinkelvollkornbrot
Inhaltsstoffliste	<u>Gerstenvollkornschrot</u> , <u>Gerstenvollkornflocken</u> , <u>Vollkornsauerteig</u> getrocknet (<u>Gerste</u> , <u>Dinkel</u>), <u>Dinkelvollkornmehl</u> , Zucker, Kartoffelflocken, <u>Gerstenmalz</u> , Speisesalz, Ballaststoff (Kartoffelfaser), Verdickungsmittel (Guarkernmehl E412), Pflanzenöl (Raps), Sonnenblumenkernmehl, Gewürzmischung (modifizierte Stärke (Mais), Gewürze (Paprika, Zwiebel), Tomatenpulver, Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure E330)), Säureregulator (Natriumacetat)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 132036.4001	Wasser, <u>Dinkelvollkornmehl</u> (21%), <u>Gerstenvollkornschrot</u> (13%), <u>Gerstenvollkornflocken</u> (7%), <u>Vollkornsauerteig</u> (<u>Gerstenvollkornmehl</u> , <u>Dinkelvollkornmehl</u> , Wasser, Säurekulturen), Zucker, Kürbiskerne, Kartoffelflocken, <u>Gerstenmalz</u> , Sonnenblumenkerne, Speisesalz, Ballaststoff (Kartoffelfaser), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Hefe, Sonnenblumenkernmehl, Gewürzmischung (modifizierte Stärke (Mais), Gewürze, Tomatenpulver, Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure)) Dekor: <u>Sesam</u> , Kürbiskerne

* 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 3 2 0 3 6 0

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 132036.4001)	
		pro 100 g	pro Scheibe (50 g)
Energie (KJ/kcal)	1462/347	1020/242	510/121
Fett (g)	4,0	4,0	2,0
davon gesättigte FS (g)	0,4	0,6	0,3
Kohlenhydrate (g)	62,9	40,1	20,1
davon Zucker (g)	8,4	4,3	2,2



Produktspezifikation
SCH KO GerstenWonne 65%
 Artikel Nr. 132036

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

Ballaststoffe (g)	13,0	7,7	3,4
davon beta Glucane (g)	2,1	1,3**	0,6**
Eiweiß (g)	8,2	7,5	3,8
Salz (g)	3,9	1,5	0,8

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

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 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"/>	



Produktspezifikation
SCH KO GerstenWonne 65%
Artikel Nr. 132036

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 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
------------------------	-----------------

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 2018



Verarbeitungshinweis
SCH KO GerstenWonne 65%
Artikel Nr. 132036

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

GerstenWonne

Rezept Nr. 132036.0001

Verkehrsbezeichnung:
Gersten-Dinkelvollkornbrot

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
65 % **Schapfen GerstenWonne 65 %**
27 % **Schapfen Dinkelvollkornmehl**
8 % Ölsaaten

Teigführung mit:
Schapfen
GerstenWonne 65%

Rezept-Nr.	132036.4001	Kürbiskerne 132036.4002	Sonnenblumen kerne 132036.4003	ohne Ölsaaten 132036.4004
Schapfen GerstenWonne 65%	6,500 kg	6,500 kg	6,500 kg	6,500 kg
Schapfen Dinkelvollkornmehl	2,700 kg	2,700 kg	2,700 kg	3,500 kg
Kürbiskerne	0,500 kg	0,800 kg	-----	-----
Sonnenblumenkerne	0,300 kg	-----	0,800 kg	-----
Hefe	0,180 kg	0,180 kg	0,180 kg	0,180 kg
Wasser ca. je nach Dinkelvollkornmehlqualität	7,400 kg	7,400 kg	7,400 kg	7,500 kg
Gesamtteig	17,580 kg	17,580 kg	17,580 kg	17,680 kg

- Kneten/
Spiralkneter:** 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 einer Mischung aus Sesam und
Kürbiskernen wälzen und in die 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