



Produktspezifikation  
SCH FM Dinkelkipfel  
Artikel Nr. 131252

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

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Dinkel-Kleingebäcke
Empfohlene Dosierung	100 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmischung für herzhaft, kernige Dinkel-Kleingebäcke mit Ölsaaten
Inhaltsstoffliste	<u>Dinkelmehl</u> , <u>Dinkelvollkornmehl</u> , Leinsamen, <u>Sojaschrot</u> , Traubenzucker, <u>Dinkelflocken</u> , Speisesalz, <u>Gerstenmalz</u> , Verdickungsmittel (Guarkernmehl), <u>Dinkelschrot</u> , Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Zucker, Säureregulator (Calciumcarbonat), Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürze, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 131252.1001	<u>Dinkelmehl</u> (55%), Wasser, <u>Dinkelvollkornmehl</u> (5%), Leinsamen, <u>Sojaschrot</u> , Traubenzucker, <u>Dinkelflocken</u> (1%), Speisesalz, <u>Gerstenmalz</u> , <u>Dinkelschrot</u> (1%), Zucker, Hefe, Gewürze

\* 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. 131252.1001)
Energie (KJ/kcal)	1477/349	1104/261
Fett (g)	3,5	2,6
davon gesättigte FS (g)	0,3	0,2
Kohlenhydrate (g)	64,3	47,8
davon Zucker (g)	4,0	2,9
Ballaststoffe (g)	5,4	4,0
Eiweiß (g)	12,4	9,6
Salz (g)	2,3	1,5

\* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien\*

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



**Produktspezifikation**  
**SCH FM Dinkelkipfel**  
Artikel Nr. 131252

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

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"/>	
Soja	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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.



**Produktspezifikation**  
**SCH FM Dinkelkipfel**  
Artikel Nr. 131252

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

SchapfenMühle GmbH & Co. KG  
Abteilung Qualitätssicherung  
Stand: Januar 2016



Verarbeitungshinweis  
SCH FM Dinkelkipfel  
Artikel Nr. 131252

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

## Dinkelkipfel

Rezept Nr. 131252.1001

Verkehrsbezeichnung:  
Dinkelkleingebäck mit Gewürz

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl  
100 % *Schapfen Dinkelkipfel*

Teigführung mit:  
*Schapfen Dinkelkipfel*

10,000 kg	<i>Schapfen Dinkelkipfel</i>
0,350 kg	Hefe
5,300 kg	Wasser

---

15,650 kg (ca.) Gesamtgewicht

Kneten: Spiralkneter 5 Minuten langsam + 3 - 4 Minuten schnell

Teigtemperatur: 27 - 28° C

Teigruhe: 15 Minuten

Teigeinlage: 2100 g pro Presse

Pressengare: 10 Minuten

Aufarbeiten: Pressen abpressen und locker rund wirken. Kurz entspannen lassen und zu ca. 16 cm langen Stangen aufarbeiten. In Roggenmehl wälzen.

Backen: Bei halber Gare 2 Mal schräg unter die Teighaut schneiden, mit  $\frac{3}{4}$ - Gare und Schwaden backen. Die letzten 3 Minuten der Backzeit mit offenem Zug ausbacken.

Backhitze: 230° C, ca. 10° C unter Brötchenbacktemperatur, abfallend auf 30° C unter Brötchenbacktemperatur.

Backzeit: 22 Minuten