

erhalten am 29.03.2023  
STAV 202130

Artikelnummer Article number	<b>132420</b>	<b>SCH Meine Mühle KO Weizen-BasisVollkorn 20 kg</b> <b>Schapfen Meine Mühle Weizen-BasisVollkorn 20 kg</b>
---------------------------------	---------------	--

**Produktbeschreibung / Product description**

Produktgruppe Product group	Mühlenvormischung Concentrate
Verkehrsbezeichnung Description	Mühlenvormischung für Weizenvollkorngebäcke Concentrate to produce Wholemeal wheat bread
Dosierung Dosage	35 % der Gesamtmehlmenge of total flour quantity
Anwendungsbereich Field of application	Mühlenvormischung für Weizenvollkorngebäcke Concentrate to produce Wholemeal wheat bread
Zutaten Ingredients	WEIZENKLEIE, WEIZENEIWEIß, WEIZENMALZ, WEIZENMEHL, WEIZENKEIME, WEIZENVOLLKORNSAUERTEIG getrocknet, GERSTENMALZ, Pflanzenöl (Raps), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks nach Rezept Nr. 132420.1001  Finished product ingredients according to recipe no. 132420.1001	WEIZENVOLLKORNMEHL (47%), Wasser, WEIZENEIWEIß, WEIZENMALZ, Hefe, Speisesalz, WEIZENVOLLKORNSAUERTEIG (WEIZENVOLLKORNMEHL, Wasser, Säuerungskulturen), GERSTENMALZ, Reismehl, Traubenzucker, Pflanzenöl (Raps), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)  Dekor: HAFERFLOCKEN  Decor:
Kann Spuren an Ei, Soja, Milch, Nüssen und Sesam enthalten. Can contain traces of egg, soy, milk, nuts and sesame.	

<sup>1</sup> gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011  
according to VO (EU) Nr. 1169/2011

**Produkteigenschaften / Product properties**

Feuchtigkeit Moisture	< 15	%
Fremdbesatz Cereal impurities		%
Schwarzbesatz Miscellaneous impurities		%
Mutterkorn Ergots		%
Schüttgewicht Bulk density		g/L
Mineralstoffgehalt Mineral content		% i.Tr. / DW
Fallzahl Falling number		s
Reinheit Purity		%

Aussehen Appearance	Dunkleres Mehl Darker Flour
Geruch Odour	arteigen, frisch, ohne Fremdgeruch native, fresh, without uncharacteristic odour
Geschmack Taste	arteigen, ohne Fremdgeschmack native, without uncharacteristic taste

**Verpackung und Kennzeichnung / Packaging and labelling**

Verpackung Packaging	Primärverpackung Primary packaging	Papiersack mehrlagig mit PE-Folie Multi-layer paper bag with internal PE film
	Sekundärverpackung Secondary packaging	Keine None
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). The packaging material used complies with the provisions of the European Plastics Regulation (EU) No. 10/2011 and Regulation (EU) No. 1935/2004 (in the currently valid version).		

Nettogewicht pro Einheit Net weight per unit	20 kg	g
Gewicht pro Palette Weight per pallet	600 kg	g
Zolltarifnummer Customs tariff number	19019099	
EAN Basiseinheit Base unit		
EAN Verkaufseinheit Sales unit	4000950032423	

**Lagerung /Storage**

Lagerbedingungen Storage conditions	Kühl und trocken lagern - Best practice: max. 20 °C / 60 % rF Store cool and dry - Best practice: max. 20 °C / 60 % rH	
Mindesthaltbarkeit Best before date	364 Tage Days	Monate Months
Restlaufzeit Residual term	30 Tage Days	Monate Months

**Nährwerte / Nutrition facts**

Nährwerte*	Produkt Product	Endprodukt Finished product	Endprodukt Portion Finished product Serving	% RM**/ Portion % RM**/ Serving	%NRV***/ Portion % NRV***/ Serving	Bemerkungen Remarks
	100 g	100 g	X g	X g	100 g	
Brennwert (KJ/kcal) Energy (KJ/kcal)	1442 / 343	999 / 236				
Fett (g) Fat (g)	5,5	2,0				
davon gesättigte Fettsäuren (g) of which saturated (g)	0,9	0,4				
Kohlenhydrate (g) Carbohydrates (g)	34,3	39,7				
davon Zucker (g) of which sugar (g)	3,4	1,9				
Ballaststoffe (g) Fibre (g)	18,9	6,0				
Eiweiß (g) Protein (g)	29,6	12,0				
Salz (g) Salt (g)	0,10	1,40				
Portionen/Einheit Portions/unit	Portionen units					

\* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.  
Values can vary within natural realities.

\*\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)  
Reference intake for an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

\*\*\* % der Nährstoffbezugswerte (NRV)  
% of nutrient reference value (NRV)

**Mikrobiologische Kriterien / Microbiological criteria**

Produktgruppe Product group	Getreideerzeugnisse / Mehle / Mühlensmischungen / Mühlensmischungen / Backmittel / Backmischungen* Cereal products / Flours / 100 %-Mixes / Concentrates / Improvers / Baking premixes*		Getreideflocken / gepuffte Cerealien Cereal flakes / puffed cereals		Naturkost / Saaten** Natural food / seeds**	
	Richtwert Guidance level (KbE/g)	Warnwert Critical level (KbE/g)	Richtwert Guidance level (KbE/g)	Warnwert Critical level (KbE/g)	Richtwert Guidance level (KbE/g)	Warnwert Critical level (KbE/g)
Aerobe mesophile Keimzahl (30 °C) Aerobic mesophilic germ count (30 °C)	1x10 <sup>6</sup>	-	1x10 <sup>4</sup>	-	1x10 <sup>6</sup>	-
Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>6</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>		
<i>Escherichia coli</i> <i>Escherichia coli</i>	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>	n.n. / g	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
Coagulase-positive Staphylokokken Coagulase-positive Staphylococci	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>		
<i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus cereus</i>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Sporen sulfatreduzierender Clostridien Spores of sulphate reducing Clostridia	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>		
Salmonellen Salmonella	-	n.n. / 25 g	-	n.n. / 25 g	-	n.n. / 25 g
Hefen Yeast	1x10 <sup>3</sup>	-	1x10 <sup>3</sup>	-		
Schimmel Mould	1x10 <sup>4</sup>	-	1x10 <sup>3</sup>	-	1x10 <sup>4</sup>	-

\* Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei Getreidemahlerzeugnissen Stand 30.11.2007  
Preamble for guidance levels and critical values of the German association for hygiene and microbiology within grain products Vers. 30.11.2007

\*\* Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei ganzen Ölsaaten Stand 11.11.2010  
Preamble for guidance levels and critical values of the German association for hygiene and microbiology within oil seeds Vers. 11.11.2010

**Kontaminanten / Contaminants**

Produktgruppe Product group	Getreideerzeugnisse / Getreideflocken / Mehle / Mühlenmischungen / Mühlenvormischungen / Backmittel / Backmischungen Cereal products / Cereal flakes / Flours / 100 %-Mixes / Concentrates / Improvers / Baking premixes	Gepuffte Cerealien* Puffed cereals*	Naturkost / Saaten Natural food / seeds
Aflatoxin B1 Aflatoxin B1	< 2,0 µg/kg*	< 2,0 µg/kg*	
Aflatoxin B1B2G1G2 Aflatoxin B1B2G1G2	< 4,0 µg/kg*	< 4,0 µg/kg*	
Ochratoxin A Ochratoxin A	< 3,0 µg/kg*	< 3,0 µg/kg*	
Deoxynivalenol Deoxynivalenol	< 750 µg/kg*	< 500 µg/kg*	
Zearalenon Zearalenon	< 75 µg/kg*	< 50 µg/kg*	
Acrylamid Acrylamid		< 300 µg/kg**	

\* VO (EU) 1881 / 2006

\*\* Richtwert/Empfehlung gemäß VERORDNUNG (EU) 2017/2158: Überschreitungen prozesstechnisch möglich.

Signal value/Recommendation according to VERORDNUNG (EU) 2017/2158: Exceedance possible due to process-technology.

**Allergene / Allergens**

Produkt enthält Product contains	Rezeptur Recipe		Kreuzkontamination Cross contamination		Bemerkungen Remarks
	Ja Yes	Nein No	Ja Yes	Nein No	
Glutenhaltiges Getreide Cereals containing gluten	x				Weizen, Dinkel, Hafer, Emmer, Roggen, Gerste, etc. Wheat, spelt, oat, emmer, rye, barley, etc.
Krebstiere Crustaceans		x		x	
Eier Egg		x	x		
Fisch Fish		x		x	
Erdnüsse Peanuts		x		x	
Soja Soya		x	x		
Milch (inkl. Laktose) Milk (incl. Lactose)		x	x		
Schalenfrüchte Nuts		x	x		
Sellerie Celery		x		x	
Senf Mustard		x		x	
Sesamsamen Sesame seeds		x	x		
Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg angegeben als SO2) Sulphur dioxide & sulphites (> 10 mg/kg as SO2)		x		x	
Lupinen Lupines		x		x	
Weichtiere Molluscs		x		x	



#### GVO / GMO

Verkäuferbestätigung gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003

Vendor declaration according to the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003

Wir bestätigen, 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.

We verify that this product is neither produced "of" nor "through" GMO in the means of the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003, and that there is no evidence which could imply that this declaration is incorrect.

There is always the possibility of a cross contamination and product transference within the complex flow of goods during the food production (harvest, transport, off-site storage or other incident beyond our sphere of influence). An exhaustive debarment of an unintended GMO contamination within natural goods, especially for the purpose of the label "ohne Gentechnik" (EGGenTDurchfG), cannot be guaranteed irrevocably.

#### Bestrahlung / Irradiation

Keine Anwendung

No Application

#### Nanomaterialien / Nanomaterials

Das Produkt enthält keine Rohstoffe, Zutaten oder Zusatzstoffe welche unter die Definition der synthetischen Nanopartikel fallen.

Diese Erklärung bezieht sich ausschließlich auf synthetisch hergestellte Nanopartikel mit definierter Funktionalität bzw. Eigenschaft. Das Vorkommen von natürlichen Bestandteilen, welche innerhalb der Größenkriterien eines Nanopartikels von 1 bis 100 Nanometern liegen (z.B. Mehlfraktionen), wird von dieser Erklärung nicht erfasst.

The product does not contain any raw materials, ingredients or additives which fall within the definition of synthetic nanoparticles.

This declaration refers exclusively to synthetically produced nanoparticles with defined functionality or property. The presence of natural constituents which are within the size criteria of a nanoparticle from 1 to 100 nanometers (e.g. flour fractions) is not covered by this explanation.

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.

The product complies with the requirements of the World Health Organisation (WHO) and all other legal requirements valid in the Federal Republic of Germany and the European Community.

We confirm that the product at hand is fit for the human consumption.

The SchapfenMühle GmbH & Co. KG is IFS Food accredited.

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Electronically generated and valid without signature.

#### SchapfenMühle GmbH & Co. KG

Franzenhauserweg 21

89081 Ulm Jungingen / Germany

Abteilung Qualitätsmanagement

Quality department

Stand: 28. Oktober 2022

As of: 28 October 2022



# Weizen-Vollkornbrot

Rezept Nr. 132420.2001

Verkehrsbezeichnung: Weizenvollkornbrot

**Grundrezept:** 10 kg Gesamtmehl

65 % Schapfen Weizenmehl Type 550

35 % **Schapfen „Meine Mühle“ Weizen-BasisVollkorn**



6,400 kg	Schapfen Weizenmehl Type 550
3,500 kg	<b>Schapfen „Meine Mühle“ Weizen-BasisVollkorn</b>
0,100 kg	<b>Schapfen „Meine Mühle“ VollkornMalzsauer</b>
0,250 kg	Hefe
0,200 kg	Salz
7,300 kg	Wasser (ca.)
<hr/>	
17,750 kg	Gesamteig (ca.)

<b>Kneten:</b>	Spiralkneter: 6 Minuten langsam + 6 Minuten schnell
<b>Teigtemperatur:</b>	26 – 28 °C
<b>Teigruhe:</b>	20 – 30 Minuten
<b>Teigeinlage:</b>	580 g für 500 g Brot 870 g für 750 g Brote
<b>Aufarbeiten:</b>	Teigstücke zu runden oder oval länglichen Brote aufarbeiten. Die Oberfläche anfeuchten und in Schapfen Haferflocken wälzen.
<b>Stückgare:</b>	Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum
<b>Backen:</b>	Mit 3/4 Gare zweimal schneiden und mit Schwaden anbacken. Nach 2 Minuten den Zug ziehen.
<b>Backtemperatur:</b>	245 °C (5 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
<b>Backzeit:</b>	40 – 45 Minuten für 500 g Brote 50 – 55 Minuten für 750 g Brote

Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.

