

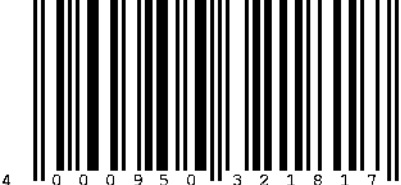
	<p style="text-align: center;"><b>Produktspezifikation</b>  <b>SCH KO Beta HaferGold 50%</b>  Artikel Nr. 132181</p>	SchapfenMühle GmbH & Co. KG Franzenhauserweg 21 89081 Ulm-Jungingen Tel. 0731 / 96746-0 Fax. 0731 / 96746-50
--	--	---

#### Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Hafervollkornbrot
Empfohlene Dosierung	50 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmischung für Hafervollkornbrot
Inhaltsstoffliste	<u>Haferflocken</u> , <u>Haferflockenmehl</u> , Quinoakleie, <u>Weizeneiweiß</u> , <u>Sesam</u> , Kartoffelflocken, <u>Gerstenmalz</u> , Verdickungsmittel (Guarkernmehl E412), Pflanzenöl (Raps), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 132181.4001	Wasser, <u>Weizenvollkornmehl</u> (20%), Roggenvollkornsauerteig ( <u>Roggenvollkornmehl</u> , Wasser, Säuerungsmittel), <u>Haferflocken</u> (16%), <u>Haferflockenmehl</u> (9%), Quinoakleie, <u>Roggenvollkornmehl</u> (2%), <u>Weizeneiweiß</u> , <u>Sesam</u> , Speisesalz, Kartoffelflocken, Hefe, <u>Gerstenmalz</u> , Verdickungsmittel (Guarkernmehl)  Dekor: <u>Sesam</u> , <u>Haferflocken</u>

\* gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung - LMKV

#### Verpackung und Kennzeichnung

Verpackung	Papiersack mit PE-Innenbeutel
Menge pro Einheit	25 kg
Gewicht pro Palette	750 kg
Zolltarifnummer	1901 9099
EAN	

#### Lagerung

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

#### Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 132181.4001)
Brennwert (KJ/kcal)	1598/380	1013/240
Fett (g)	9,3	3,7
davon gesättigte FS (g)	1,5	0,6
Kohlenhydrate (g)	51,9	39,5
davon Zucker (g)	1,2	1,3
Ballaststoffe (g)	12,6	6,5
davon beta Glucane (g)	3,5	1,0**
Eiweiß (g)	16,0	9,1
Salz (g)	0,05	1,5

\* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

\*\* Gesundheitsbezogene Auslobung nach EG (VO) 432/2012 möglich

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



**Produktspezifikation**  
**SCH KO Beta HaferGold 50%**  
Artikel Nr. 132181

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

Quantifizierende Portion:	Bereits die tägliche Aufnahme von 3 g Hafer-Beta-Glucan tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutcholesterinspiegels bei.
2 Scheiben á 50 g	Bereits 2 Scheiben (100g - entsprechen 1 g Gersten-Beta-Glucan) HaferGold 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) 1160/2011**

Quantifizierende Portion:	Bereits die tägliche Aufnahme von 3 g Hafer-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 g Gersten-Beta-Glucan) HaferGold 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"/>	
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

	<p style="text-align: center;"><b>Produktspezifikation</b>  <b>SCH KO Beta HaferGold 50%</b>  Artikel Nr. 132181</p>	SchapfenMühle GmbH & Co. KG Franzenhauserweg 21 89081 Ulm-Jungingen Tel. 0731 / 96746-0 Fax. 0731 / 96746-50
--	--	---

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
<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Die Ware entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch (LFGB), den Anforderungen der WHO und allen gesetzlichen Bestimmungen Deutschlands und der EU.</p> <p>Wir bestätigen, dass die oben genannte Ware zum menschlichen Verzehr geeignet ist.</p> <p>Die SchapfenMühle GmbH &amp; Co. KG ist nach IFS Food zertifiziert.</p>

Dokument elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG  
Abteilung Qualitätssicherung  
Stand: September 2017



Verarbeitungshinweis  
SCH KO Beta HaferGold 50%  
Artikel Nr. 132181

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

## Beta Hafervollkornbrot

Rezept Nr. 132181.4001

### Verkehrsbezeichnung:

Hafervollkornbrot

**Grundrezept:** 10 kg Gesamtmehl  
50 % **Schapfen Beta HaferGold 50 %**  
30 % Schapfen Weizenvollkornmehl  
20 % Schapfen Roggenvollkornmehl

### Quellstück:

5,000 kg	<b>Schapfen Beta HaferGold 50 %</b>
5,000 kg	Wasser
10,000 kg	Quellstück
	Stehzeit: ca. 15 Minuten.

### Hauptteig:

10,000 kg	Quellstück
3,000 kg	Schapfen Weizenvollkornmehl
3,000 kg	Roggenvollkorngrundsauer TA 170 / 20 SG
0,250 kg	Schapfen Roggenvollkornmehl
0,220 kg	Salz
0,180 kg	Hefe
0,950 kg	ca. Wasser

17,600 kg	Gesamtgewicht
-----------	---------------

**Kneten:** Spiralkneter: 8 Minuten langsam und 3 - 4 Minuten schnell.

**Teigtemperatur:** 26 - 28 °C.

**Teigruhe:** 30 Minuten.

**Teigeinlage:** 580 g Brote.

**Aufarbeiten:** Den Teig abwiegen und rundwirken. Die Oberseite anfeuchten und in die Dekormischung drücken. In die Kastenform einlegen.  
Toastbrotform L 27 cm x B 10 cm x H 10 cm, 2 x 580 g.

**Stückgare:** Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum.

**Backen:** Die Teigstücke mit guter Gare und Schwaden schieben.

**Backhitze:** 260 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur, nach 8 -10 Minuten abfallend auf 50 °C unter Brötchenbacktemperatur).

**Backzeit:** Ca. 65 Minuten.

<b>Dekormischung:</b>	0,375 kg	<b>Schapfen Beta HaferGold 50 %</b>
	0,225 kg	Sesam
	0,150 kg	<u>Haferflocken</u>
	0,750 kg	Dekormischung

Teigführung mit  
**Schapfen**  
**Beta HaferGold 50 %**

