



**Produktspezifikation**  
**SCH KO Meine Mühle DinkelBasisVollkorn**  
Artikel Nr. 100530

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

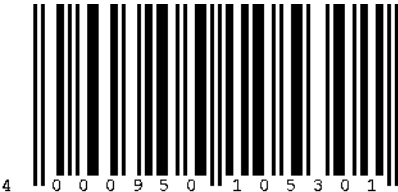
**Produktbeschreibung**

Verkehrsbezeichnung	Mühlenvormischung für Dinkelvollkorngebäcke
Empfohlene Dosierung	35 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Deklarationsfreundliche Mühlenvormischung zur Herstellung von Dinkelvollkornkleingebäck und -Brot in der direkten Anwendung ohne Quell- und Brühstück; variabel in der Gebäckvielfalt; auch zur Herstellung von Malzgebäck
Inhaltsstoffliste	DINKELKLEIE, WEIZENEIWEIß, WEIZENMALZ, DINKELMEHL, DINKELKEIME, Kartoffelflocken, Pflanzenöl (Raps), GERSTENMALZ, DINKELVOLLKORNSAUERTEIG getrocknet, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 100530.1001	DINKELVOLLKORNMEHL (54%), Wasser, WEIZENEIWEIß, WEIZENMALZ (4%), Hefe, Speisesalz, Kartoffelflocken, Pflanzenöl (Raps), GERSTENMALZ (1%), Dinkelvollkornsauerteig (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Säuerungskulturen), WEIZENMEHL, Reismehl, Traubenzucker, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)  Dekor: DINKELFLOCKEN

erhalten am 15.06.2021  
STAV 202955

\* 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	20 kg
Gewicht pro Palette	600 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. 100530.1001)
Energie (KJ/kcal)	1621/386	1046/248
Fett (g)	7,2	2,5
davon gesättigte FS (g)	0,9	0,5
Kohlenhydrate (g)	41,5	40,5
davon Zucker (g)	2,5	1,6
Ballaststoffe (g)	19,8	6,3
Eiweiß (g)	28,8	12,7
Salz (g)	0,1	1,4



Produktspezifikation  
SCH KO Meine Mühle DinkelBasisVollkorn  
Artikel Nr. 100530

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

\* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 EGenTDurchfG), ist deshalb nicht abschließend zu garantieren.

Bestrahlung



**Produktspezifikation**  
**SCH KO Meine Mühle DinkelBasisVollkorn**  
Artikel Nr. 100530

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

Ionisierende Strahlung

Keine Anwendung

**Nanomaterialien**

Nanomaterialien

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.

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 2019



Verarbeitungshinweis  
SCH KO Meine Mühle DinkelBasisVollkorn  
Artikel Nr. 100530

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

## Dinkel-Vollkornbrötchen

Rezept Nr. 100530.1001



### Verkehrsbezeichnung:

Dinkel Vollkornbrötchen, Dinkel Malz Vollkornbrötchen

**Grundrezept:** 10 kg Gesamtmehl  
35 % Schapfen „Meine Mühle“ Dinkel-BasisVollkorn  
65 % Schapfen Dinkelmehl Type 630



6,500 kg	Schapfen Dinkelmehl Type 630
3,500 kg	Schapfen „Meine Mühle“ Dinkel-BasisVollkorn
0,400 kg	Hefe
0,300 kg	Schapfen „Meine Mühle“ Brötchen Premium
0,210 kg	Salz
6,600 kg	Wasser (ca.)
17,510 kg	Gesamtteig (ca.)

**Kneten:** Spiralkneter: 6 Minuten langsam + 5 Minuten schnell

**Teigtemperatur:** 27 – 28 °C

**Teigruhe:** 10 Minuten

**Teigeinlage:** 2100 g

**Zwischengare:** 10 Minuten

**Aufarbeiten:** **Abgepresste:** Teigstücke abwiegen und rundwirken. Nach der Zwischengare die Pressen nur teilen, an der Oberfläche anfeuchten und in Dinkel Dekorfloken drücken. Auf Brötchenbackbleche absetzen und etwas flachdrücken.

**Dinkel-Vollkorn Spitz:** Pressen rundwirken und nach einer kurzen Zwischengare zu 12 cm langen Stangen langrollen. Die Oberfläche anfeuchten und in Dinkel Dekorfloken drücken. Auf Brötchenbackbleche absetzen.

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

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

**Backtemperatur:** 230 °C (10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur).

**Backzeit:** 20 – 22 Minuten. Die letzten 3 Minuten mit offenem Zug ausbacken.



Verarbeitungshinweis  
SCH KO Meine Mühle DinkelBasisVollkorn  
Artikel Nr. 100530

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

Dinkelkerne:  
ganzes Korn = Vollkorn



Vermahlung



Auszugsmehl Type 630



Dinkelkleie



Dinkelkeime

Unser Produkt **Schapfen „Meine Mühle“ Dinkel-BasisVollkorn** enthält die Kornbestandteile Dinkelkleie und Dinkelkeime in den geeigneten Konzentrationen und Verhältnissen, um durch Rekombination mit Weißmehl (Auszugsmehl Type 630) in der Anwendung ein Vollkornmehl zu generieren.