



**Produktspezifikation**  
**SCH KO Meine Mühle 4-UrKornbrot**  
Artikel Nr. 100159

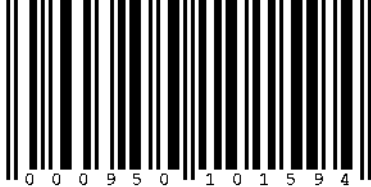
SchapfenMühle GmbH &  
Co. KG  
Franzenhauserweg 21  
89081 Ulm-Jungingen  
Tel. 0731 / 96746-0  
Fax. 0731 / 96746-50

**Produktbeschreibung**

Verkehrsbezeichnung	Mühlenvormischung für Dinkelmischbrot / Vierkornmischbrot
Empfohlene Dosierung	35 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Mühlenvormischung für Dinkelmischbrot / Vierkornmischbrot; gemäß der „Meine Mühle“-Richtlinien besonders deklarationsfreundlich.
Inhaltsstoffliste	DINKELVOLLKORNMEHL, EMMERVOLLKORNMEHL, EINKORNVOLLKORNMEHL, WALDSTAUDENROGGENVOLLKORNMEHL, Kartoffelflocken, Flohsamenschalen, GERSTENMALZ, Zucker, Pflanzenöl (Raps), DINKELVOLLKORNSAUERTEIG getrocknet, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 100159.2001	Wasser, DINKELMEHL (33%), ROGGENSAUERTEIG (ROGGENMEHL, Wasser, Säuerungskulturen), EMMERVOLLKORNMEHL (3%), EINKORNVOLLKORNMEHL (3%), WALDSTAUDENROGGENVOLLKORNMEHL (3%), ROGGENMEHL (3%), Kartoffelflocken, Speisesalz, Hefe, Flohsamenschalen, GERSTENMALZ, Zucker, Pflanzenöl (Raps), DINKELVOLLKORNSAUERTEIG (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Säuerungskulturen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)  Dekor: SESAM, Kartoffelflocken, DINKELGRIEB

\* 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	19019099
EAN	 4 0 0 0 9 5 0 1 0 1 5 9 4

**Lagerung**

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

**Nährwerte**

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 100159.2001)
Energie (KJ/kcal)	1506/357	970/229
Fett (g)	4,1	1,5
davon gesättigte FS (g)	0,6	0,3
Kohlenhydrate (g)	63,5	44,0
davon Zucker (g)	3,2	1,5
Ballaststoffe (g)	11,8	4,7
Eiweiß (g)	10,7	7,5



**Produktspezifikation**  
**SCH KO Meine Mühle 4-UrKornbrot**  
 Artikel Nr. 100159

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

Salz (g)	0,04	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>	---
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	DEKOR!
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**

<p>Verkäuferbestätigung gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003</p> <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>
--



**Produktspezifikation**  
**SCH KO Meine Mühle 4-UrKornbrot**  
Artikel Nr. 100159

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

**Bestrahlung**

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: Juli 2019



Verarbeitungshinweis  
SCH KO Meine Mühle 4-UrKornbrot  
Artikel Nr. 100159

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

## 4-UrKornlaib

Rezept Nr. 100159.2001

### Verkehrsbezeichnung:

Vierkornbrot aus Dinkel und Urgetreidesorten



### Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

50 % Schapfen Dinkelmehl Type 630

35 % **Schapfen „Meine Mühle“ 4-UrKornbrot**

15 % Schapfen Roggenmehl Type 997 / 1150

5,000 kg	Schapfen Dinkelmehl Type 630
3,500 kg	<b>Schapfen „Meine Mühle“ 4-UrKornbrot</b>
1,600 kg	Grundsauer TA 160 / 18 SG
0,500 kg	Schapfen Roggenmehl Type 997 / 1150
0,220 kg	Salz
0,180 kg	Hefe
6,600 kg	Wasser (ca.)
17,600 kg	Gesamtteig (ca.)



**Kneten:** Spiralkneter: 6 Minuten langsam + 2 Minuten schnell

**Teigtemperatur:** 26 – 27 °C

**Teigruhe:** 30 Minuten

**Teigeinlage:** 580 g

**Aufarbeiten:** Den Teig abwiegen und locker mit Roggenmehl rundwirken. Mit dem gut mehlig gehaltenen Schluss nach unten garen. Alternativ den Schluss feucht halten und in die Dekormischung drücken.

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

**Backen:** Die Teigstücke bei  $\frac{3}{4}$  Gare drehen und mit Schwaden schieben. Nach 5 Minuten den Zug ziehen.

**Backtemperatur:** 250 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur, nach 8 Minuten fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** 45 – 50 Minuten

**Dekor:** 0,250 kg Sesam, 0,125 kg Kartoffelflocken, 0,125 kg Dinkelgrieß