

erhalten am 29.03.2023
STAV 203387

Artikelnummer Article number	100588	CG CeralGran Dinkel Granulat 20 KG CeralGran Spelt Granulate 20 kg
---------------------------------	--------	---

Produktbeschreibung / Product description

Produktgruppe Product group	Getreideerzeugnis Cereal product		
Verkehrsbezeichnung Description	Extrudiertes und granuliertes Dinkelmehl Type 630 Extruded and granulated spelt flour type 630		
Dosierung Dosage		%	der Gesamtmehlmenge of total flour quantity
Anwendungsbereich Field of application	Hergestellt aus 100% Dinkelmehl Type 630. Dinkelmehl Type 630 wird extrudiert, getrocknet und bis zur gewünschten Granulierung zerkleinert. Made from 100% Spelt flour type 630. Spelt flour type 630 is extruded, dried and crushed to the desired granulation.		
Zutaten Ingredients	DINKELMEHL SPELT FLOUR		
Zutatenliste des Gebäcks nach Rezept Nr. 100588.2001 Finished product ingredients according to recipe no. 100588.2001	<p>DINKELMEHL (45%), Wasser, DINKELRUCHMEHL (13%), DINKELKERNE (7%), Speisesalz, Pflanzenöl (Ursprung angeben), Hefe, Zucker, Flohsamenschalen, Pflanzenöl (Raps), DINKELVOLLKORNSAUERTEIG (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Säuerungskulturen), Reismehl, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)</p> <p>Dekor: DINKELMEHL</p> <p>SPELT FLOUR (45%), water, SPELT BROWN FLOUR (13%), SPELT GRAINS (7%), salt, vegetable oil (indicate origin), yeast, sugar, psyllium husks, vegetable oil (rapeseed), SPELT WHOLEMEAL SOUR DOUGH (SPELT WHOLEMEAL FLOUR), water, acidifying cultures), rice flour, flour enhancer (E300)</p> <p>Decor: SPELT FLOUR</p>		
Kann Spuren an Soja und Milch enthalten. Can contain traces of soy and milk.			

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

Produkteigenschaften / Product properties

Feuchtigkeit Moisture	< 7	%
Siebanalyse > 2000 µm Screen analysis > 2000 µm	< 1,0	%
Siebanalyse > 1000 µm Screen analysis > 1000 µm	15 - 20	%
Siebanalyse > 500 µm Screen analysis > 500 µm	> 50	%
Siebanalyse < 500 µm Screen analysis < 500 µm	< 30	%
Schüttgewicht Bulk density	350 - 380	g/L
Fallzahl Falling number		s
Reinheit Purity	> 99,9	%

Aussehen Appearance	Helles Granulat Brighter granules
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 Paper bag
	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 aktueller 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	540 kg	g
Zolltarifnummer Customs tariff number	19041090	
EAN Basiseinheit Base unit		
EAN Verkaufseinheit Sales unit	4000950105882	

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	180 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)	1334 / 318	1059 / 250				
Fett (g) Fat (g)	1,2	2,7				
davon gesättigte Fettsäuren (g) of which saturated (g)	0,2	0,4				
Kohlenhydrate (g) Carbohydrates (g)	64,2	46,0				
davon Zucker (g) of which sugar (g)	0,7	1,6				
Ballaststoffe (g) Fibre (g)	3,4	3,1				
Eiweiß (g) Protein (g)	10,7	9,0				
Salz (g) Salt (g)	0,01	1,50				
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 / Mühlennmischungen / Mühlenvormischungen / 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 ⁶	-	1x10 ⁴	-	1x10 ⁶	-
Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae	1x10 ⁵	1x10 ⁶	1x10 ³	1x10 ⁴		
<i>Escherichia coli</i> <i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²	n.n. / g	1x10 ¹	1x10 ¹	1x10 ²
Coagulase-positive Staphylokokken Coagulase-positive Staphylococci	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³		
<i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus cereus</i>	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³
Sporen sulfatreduzierender Clostridien Spores of sulphate reducing Clostridia	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³		
Salmonellen Salmonella	-	n.n. / 25 g	-	n.n. / 25 g	-	n.n. / 25 g
Hefen Yeast	1x10 ³	-	1x10 ³	-		
Schimmel Mould	1x10 ⁴	-	1x10 ³	-	1x10 ⁴	-

* 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 incidents 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. Mehlfractionen), 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: 24. Februar 2022

As of: 24 February 2022



Kerniges Dinkel-Baguette

Rezept Nr. 100588.2001

Verkehrsbezeichnung: Dinkelkleinbrot

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
65 % Schapfen Dinkelmehl Type 630
20 % **Schapfen Dinkel Ruchmehl**
10 % **CeralGran Dinkel Gepufft**
5 % **CeralGran Dinkel Granulat**

Polish

2,000 kg **Schapfen Dinkel Ruchmehl**
1,000 kg **CeralGran Dinkel Gepufft**
0,030 kg Hefe
3,500 kg Wasser

6,530 kg Polish nur homogen vermengen.
Stehzeit 16 Stunden bei + 5 °C.
Vor dem Kühlen 60 Minuten im Raum stehen lassen.

Quellstück

0,500 kg **CeralGran Dinkel Granulat**
3,100 kg Wasser

3,600 kg Quellstück
Stehzeit: 15 Minuten

Hauptteig

6,530 kg Polish
3,600 kg Quellstück
6,300 kg Schapfen Dinkelmehl Type 630
0,250 kg **Schapfen „Meine Mühle“ DinkelBack pur**
0,220 kg Speisesalz
0,200 kg **Schapfen „Meine Mühle“ DinkelVollkornsauer**
0,150 kg Hefe
0,200 kg Speiseöl

17,450 kg Gesamtteig (ca.)



Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.



Schapfen Mühle

seit 1452



- Kneten:** 8 Minuten langsam + 2 Minuten schnell
- Teigtemperatur:** 25 – 27 °C
- Teigruhe:** 30 Minuten
- Teigeinlage:** 450 g
- Zwischengare:** 15 Minuten
- Aufarbeiten:** Den Teig abwiegen, rund - und etwas langwirken. Nach der Zwischengare zur gewünschten Baguetteform aufarbeiten. Tücher mit **CeralGran Dinkel Granulat** bestreuen und die Teiglinge mit dem Schluss nach oben in die Tücher einziehen.
- Stückgare:** Bei + 5 °C in der Kühlzelle
- Backen:** Die Teigstücke vor dem Backen drei bis viermal einschneiden und mit reichlich Schwaden backen. Nach 15 Minuten den Zug ziehen.
- Backtemperatur:** 250 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur, nach 10 Minuten fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur).
- Backzeit:** 30 – 35 Minuten

Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.

