

Artikelnummer Article number	100590	CG CeralGran Durum Granulat 20 KG CeralGran Durum Wheat Granulate 20 kg
---------------------------------	---------------	--

Produktbeschreibung / Product description

Produktgruppe Product group	Getreideerzeugnis Cereal product		
Verkehrsbezeichnung Description	Extrudierte und granulierter Hartweizengrieß Extruded and granulated durum semolina		
Dosierung Dosage		%	der Gesamtmehlmenge of total flour quantity
Anwendungsbereich Field of application	Hergestellt aus 100% Hartweizengrieß. Hartweizengrieß wird extrudiert, getrocknet und bis zur gewünschten Granulierung zerkleinert. Made from 100% Durum semolina. Durum semolina is extruded, dried and crushed to the desired granulation.		
Zutaten Ingredients	HARTWEIZENGRIEß DURUM SEMOLINA		
Zutatenliste des Gebäcks nach Rezept Nr. 100590.3001 Finished product ingredients according to recipe no. 100590.3001	Wasser, WEIZENMEHL (38%), ROGGENMEHL (16%), HARTWEIZENGRIEß (6%), Speisesalz, Zuckerrübensirup (Zutatenliste des Herstellers), Pflanzenöl (Ursprung angeben), Hefe, ROGGENSAUERTEIG (ROGGENMEHL, Wasser, Säuerungskulturen), WEIZENSAUERTEIG (WEIZENMEHL, Wasser, Säuerungskulturen), GERSTENMALZ, Pflanzenöl (Raps), WEIZENMALZ, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure) Dekor: ROGGENMEHL Water, WHEAT FLOUR (38%), RYE FLOUR (16%), DURUM SEMOLINA (6%), salt, sugar beet syrup (manufacturer's list of ingredients), vegetable oil (indicate origin), yeast, (RYE SOURDOUGH (RYE FLOUR, water, acidifying cultures), WHEAT SOURDOUGH (WHEAT FLOUR, water, acidifying cultures), BARLEY MALT, vegetable oil (rapeseed), WHEAT MALT, flour enhancer (E300) Decor: RYE FLOUR		
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	< 10	%
Siebanalyse > 2000 µm Screen analysis > 2000 µm	< 1,0	%
Siebanalyse > 1000 µm Screen analysis > 1000 µm	6 - 10	%
Siebanalyse > 500 µm Screen analysis > 500 µm	> 50	%
Siebanalyse < 500 µm Screen analysis < 500 µm	< 40	%
Schüttgewicht Bulk density	420 - 460	g/L
Fallzahl Falling number		s
Reinheit Purity	> 99,9	%

Aussehen Appearance	Dunkleres Granulat Darker 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	4000950105905	

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)	1533 / 365	998 / 236				
Fett (g) Fat (g)	1,8	2,4				
davon gesättigte Fettsäuren (g) of which saturated (g)	0,4	0,3				
Kohlenhydrate (g) Carbohydrates (g)	67,9	45,2				
davon Zucker (g) of which sugar (g)	2,0	2,7				
Ballaststoffe (g) Fibre (g)	3,7	3,0				
Eiweiß (g) Protein (g)	15,7	6,9				
Salz (g) Salt (g)	0,01	1,65				
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



Ulmer-Landbrot

Rezept Nr. 100590.3001

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

60 % Schapfen Weizenmehl Type 550

30 % Schapfen Roggenmehl Type 1150

10 % **CeralGran Durum Granulat**

Quellstück

1,000 kg **CeralGran Durum Granulat**

7,500 kg Wasser

8,500 kg Quellstück

Stehzeit: 15 Minuten

Hauptteig

8,500 kg Quellstück

6,000 kg Schapfen Weizenmehl Type 550

2,500 kg Schapfen Roggenmehl Type 1150

0,500 kg **Schapfen „Meine Mühle“ VollkornMalzsauer**

0,250 kg Salz

0,200 kg Zuckerrübensirup

0,130 kg Hefe

0,200 kg Speiseöl

18,280 kg Gesamtteig (ca.)



Kneten: 8 Minuten langsam + 6 Minuten schnell

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: 60 Minuten. Nach 30 Minuten zusammenlegen.

Teigeinlage: 900 g für 750 g Brote

Aufarbeiten: Runde Gärkörbchen mit Stärke bestauben. Den Teig abwiegen und rund wirken. Die Oberfläche der Teiglinge in Schapfen Roggenmehl rollen und mit dem Schluss nach oben in die Gärkörbchen legen.

Stückgare: Bei + 5 °C in der Kühlzelle

Backen: Nach dem Köhlen die Teiglinge 30 – 60 Minuten bei Raumtemperatur

Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.



Schapfen Mühle

seit 1452



akklimatisieren lassen. Die Brote auf einem Abziehapparat drehen, die Oberfläche einschneiden und mit viel Schwaden schieben. Nach 10 Minuten den Zug ziehen.

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

Backzeit: 50 - 55 Minuten

Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.

