

|                                 |               |   |
|---------------------------------|---------------|---|
| Artikelnummer<br>Article number | <b>100400</b> | <b>Schapfen Rühr-Genuss</b><br><b>Schapfen Cake Premium</b> |
|---------------------------------|---------------|---|

**Produktbeschreibung / Product description**

|  |   |
|--|---|
| Produktgruppe<br>Product group   | Mühenmischung<br>100 %-Mix  |
| Verkehrsbezeichnung<br>Description   | Mühenmischung für feine Rührmassen<br>100 %-Mix for fine pastry   |
| Dosierung<br>Dosage  | 100 %<br>der Gesamtmehlmenge<br>of total flour quantity   |
| Anwendungsbereich<br>Field of application  | Mühenmischung für feine Rührmassen<br>100 %-Mix for fine pastry   |
| Zutaten<br>Ingredients   | Zucker, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, Pflanzenfettpulver (Pflanzenöl (Sonnenblume), Glucosesirup, MILCHEIWEIß), Emulgator (Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren E471, Reismehl, Polyglycerinester von Speisefettsäuren E475, Polyoxyethylensorbitanmonooleat E433), Backtriebmittel (Natriumcarbonat E500, Diphosphate E450), Pflanzenöl (Raps), Verdickungsmittel (Xanthan E415), Speisesalz, Curcumawurzelextrakt, Aroma<br><br>Sugar, WHEAT FLOUR, WHEAT STARCH, vegetable fat powder (vegetable oil (sunflower), glucose syrup, MILK PROTEIN), emulsifier (E471, rice flour, E475, E433), baking agent (E500, E450), vegetable oil (rapeseed), thickener (E415), salt, curcuma root extract, flavor   |
| Zutatenliste <sup>#</sup> des Gebäcks nach Rezept Nr. 100400.8002<br><br>Finished product ingredients <sup>#</sup> according to recipe no. 100400.8002 | HÜHNERVOLLEI, Pflanzenöl (Ursprung angeben), Zucker, WEIZENMEHL (19%), WEIZENSTÄRKE, Pflanzenfettpulver (Pflanzenöl (Sonnenblume), Glucosesirup, MILCHEIWEIß), Emulgator (Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, Reismehl, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Polyoxyethylensorbitanmonooleat), Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Diphosphate), Pflanzenöl (Raps), Verdickungsmittel (Xanthan), Speisesalz, Curcumawurzelextrakt, Aroma<br><br>Dekor: Kirschen (40%) (Zutatenliste des Herstellers), Schokodrops (Zutatenliste des Herstellers), Streusel (Zutatenliste des Herstellers)<br><br>CHICKEN WHOLE EGG, vegetable oil (indicate origin), sugar, WHEAT FLOUR (19%), WHEAT STARCH, vegetable fat powder (vegetable oil (sunflower), glucose syrup, MILK PROTEIN), emulsifier (E471, rice flour, E475, E433), baking agent (E500, E450), vegetable oil (rapeseed), thickener (E415), salt, curcuma root extract, flavor<br><br>Decor: Cherries (40%) (manufacturer's list of ingredients), chocolate drops (manufacturer's list of ingredients), sprinkles (manufacturer's list of ingredients) |
|  |   |
| Kann Spuren an Ei, Soja, Nüssen und Sesam enthalten.<br>Can contain traces of egg, soy, nuts and sesame.   |   |

<sup>#</sup>gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011  
according to VO (EU) Nr. 1169/2011

### Produkteigenschaften / Product properties

|   |      |              |
|---|------|--------------|
| Feuchtigkeit<br>Moisture                  | < 15 | %            |
| Fremdbesatz<br>Cereal impurities          |      | %            |
| Schwarzbesatz<br>Miscellaneous impurities |      | %            |
| Mutterkorn<br>Ergots                      |      | %            |
| Schüttgewicht<br>Bulk density             |      | g/L          |
| Mineralstoffgehalt<br>Mineral content     |      | % i.Tr. / DW |
| Fallzahl<br>Falling number                |      | s            |
| Reinheit<br>Purity                        |      | %            |

|                        |   |
|------------------------|---|
| Aussehen<br>Appearance | Helleres Mehl<br>Brighter Flour   |
| Geruch<br>Odour        | arteigen, frisch, ohne Fremdgeruch<br>native, fresh, without uncharacteristic odour |
| Geschmack<br>Taste     | arteigen, ohne Fremdgeschmack<br>native, without uncharacteristic taste             |

### Verpackung und Kennzeichnung / Packaging and labelling

|                         |   |  |
|-------------------------|---|--|
| Verpackung<br>Packaging | Primärverpackung<br>Primary packaging     | Papiersack mehrlagig mit PE-Folie<br>Multi-layer paper bag with internal PE film |
|                         | Sekundärverpackung<br>Secondary packaging | Keine<br>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<br>Net weight per unit | 25 kg         | g |
| Gewicht pro Palette<br>Weight per pallet        | 750 kg        | g |
| Zolltarifnummer<br>Customs tariff number        | 19012000      |   |
| EAN Basiseinheit<br>Base unit                   |               |   |
| EAN Verkaufseinheit<br>Sales unit               | 4000950100405 |   |

### Lagerung /Storage

|  |   |                  |
|--|---|------------------|
| Lagerbedingungen<br>Storage conditions | Kühl und trocken lagern - Best practice: max. 20 °C / 60 % rF<br>Store cool and dry - Best practice: max. 20 °C / 60 % rH |                  |
| Mindesthaltbarkeit<br>Best before date | 364 Tage<br>Days  | Monate<br>Months |
| Restlaufzeit<br>Residual term          | 30 Tage<br>Days   | Monate<br>Months |

### Nährwerte / Nutrition facts

| Nährwerte*  | Produkt<br>Product | Endprodukt<br>Finished product | Endprodukt<br>Portion<br>Finished product<br>Serving | % RM**/<br>Portion<br>% RM**/<br>Serving | %NRV***/<br>Portion<br>% NRV***/<br>Serving | Bemerkungen<br>Remarks |
|---|--------------------|--------------------------------|--|--|---|------------------------|
|   | 100 g              | 100 g                          | X g  | X g                                      | 100 g                                       |                        |
| Brennwert (KJ/kcal)<br>Energy (KJ/kcal)                   | 1666 / 394         | 1880 / 451                     |  |  |   |                        |
| Fett (g)<br>Fat (g)                                       | 6,5                | 29,7                           |  |  |   |                        |
| davon gesättigte Fettsäuren (g)<br>of which saturated (g) | 1,7                | 5,0                            |  |  |   |                        |
| Kohlenhydrate (g)<br>Carbohydrates (g)                    | 79,1               | 39,7                           |  |  |   |                        |
| davon Zucker (g)<br>of which sugar (g)                    | 45,3               | 22,8                           |  |  |   |                        |
| Ballaststoffe (g)<br>Fibre (g)                            | 1,7                | 0,9                            |  |  |   |                        |
| Eiweiß (g)<br>Protein (g)                                 | 4,0                | 5,9                            |  |  |   |                        |
| Salz (g)<br>Salt (g)                                      | 0,80               | 0,46                           |  |  |   |                        |
| Portionen/Einheit<br>Portions/unit                        | Portionen<br>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<br>Product group   | Getreideerzeugnisse / Mehle /<br>Mühlennmischungen / Mühlenvormischungen /<br>Backmittel / Backmischungen*<br>Cereal products / Flours / 100 %-Mixes /<br>Concentrates / Improvers / Baking premixes* |                                       | Getreideflocken / gepuffte Cerealien<br>Cereal flakes / puffed cereals |                                       | Naturkost / Saaten**<br>Natural food / seeds** |                                       |
|--|---|---------------------------------------|--|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
|  | Richtwert<br>Guidance level<br>(KbE/g)  | Warnwert<br>Critical level<br>(KbE/g) | Richtwert<br>Guidance level<br>(KbE/g)                                 | Warnwert<br>Critical level<br>(KbE/g) | Richtwert<br>Guidance level<br>(KbE/g)         | Warnwert<br>Critical level<br>(KbE/g) |
| Aerobe mesophile Keimzahl (30 °C)<br>Aerobic mesophilic germ count (30 °C)       | 1x10 <sup>6</sup>   | -                                     | 1x10 <sup>4</sup>  | -                                     | 1x10 <sup>6</sup>                              | -                                     |
| Enterobacteriaceae<br>Enterobacteriaceae   | 1x10 <sup>5</sup>   | 1x10 <sup>6</sup>                     | 1x10 <sup>3</sup>  | 1x10 <sup>4</sup>                     |  |                                       |
| <i>Escherichia coli</i><br><i>Escherichia coli</i>                               | 1x10 <sup>1</sup>   | 1x10 <sup>2</sup>                     | n.n. / g   | 1x10 <sup>1</sup>                     | 1x10 <sup>1</sup>                              | 1x10 <sup>2</sup>                     |
| Coagulase-positive Staphylokokken<br>Coagulase-positive Staphylococci            | 1x10 <sup>2</sup>   | 1x10 <sup>3</sup>                     | 1x10 <sup>2</sup>  | 1x10 <sup>3</sup>                     |  |                                       |
| <i>Bacillus cereus</i><br><i>Bacillus cereus</i>                                 | 1x10 <sup>2</sup>   | 1x10 <sup>3</sup>                     | 1x10 <sup>2</sup>  | 1x10 <sup>3</sup>                     | 1x10 <sup>2</sup>                              | 1x10 <sup>3</sup>                     |
| Sporen sulfatreduzierender Clostridien<br>Spores of sulphate reducing Clostridia | 1x10 <sup>2</sup>   | 1x10 <sup>3</sup>                     | 1x10 <sup>2</sup>  | 1x10 <sup>3</sup>                     |  |                                       |
| Salmonellen<br>Salmonella  | -   | n.n. / 25 g                           | -  | n.n. / 25 g                           | -  | n.n. / 25 g                           |
| Hefen<br>Yeast   | 1x10 <sup>3</sup>   | -                                     | 1x10 <sup>3</sup>  | -                                     |  |                                       |
| Schimmel<br>Mould  | 1x10 <sup>4</sup>   | -                                     | 1x10 <sup>3</sup>  | -                                     | 1x10 <sup>4</sup>                              | -                                     |

\* 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<br>Product group           | Getreideerzeugnisse <sup>1</sup> / Getreideflocken <sup>1</sup> / Mehle <sup>2</sup> / Mühlenmischungen <sup>2</sup> / Mühlenvormischungen <sup>2</sup> / Backmittel <sup>2</sup> / Backmischungen <sup>2</sup><br>Cereal products <sup>1</sup> / Cereal flakes <sup>1</sup> / Flours <sup>2</sup> / 100 %-Mixes <sup>2</sup> / Concentrates <sup>2</sup> / Improvers <sup>2</sup> / Baking premixes <sup>2</sup> | Gepuffte Cerealien*<br>Puffed cereals* | Naturkost / Saaten<br>Natural food / seeds |
|--|---|--|--|
| Aflatoxin B1<br>Aflatoxin B1             | < 2,0 µg/kg*  | < 2,0 µg/kg*                           |  |
| Aflatoxin B1B2G1G2<br>Aflatoxin B1B2G1G2 | < 4,0 µg/kg*  | < 4,0 µg/kg*                           |  |
| Ochratoxin A<br>Ochratoxin A             | < 3,0 µg/kg*  | < 3,0 µg/kg*                           |  |
| Deoxynivalenol<br>Deoxynivalenol         | < 750 µg/kg <sup>1*</sup><br>< 600 µg/kg <sup>2*</sup>  | < 400 µg/kg*                           |  |
| Zearalenon<br>Zearalenon                 | < 75 µg/kg*   | < 50 µg/kg*                            |  |
| Acrylamid<br>Acrylamid                   |   | < 300 µg/kg**                          |  |

\* VO (EU) 2023 / 915

\*\* 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<br>Product contains  | Rezeptur<br>Recipe |            | Kreuzkontamination<br>Cross contamination |            | Bemerkungen<br>Remarks  |
|--|--------------------|------------|---|------------|---|
|  | Ja<br>Yes          | Nein<br>No | Ja<br>Yes                                 | Nein<br>No |   |
| Glutenhaltiges Getreide<br>Cereals containing gluten   | x                  |            |   |            | Weizen, Dinkel, Hafer, Emmer, Roggen, Gerste, etc.<br>Wheat, spelt, oat, emmer, rye, barley, etc. |
| Krebstiere<br>Crustaceans  |                    | x          |   | x          |   |
| Eier<br>Egg  |                    | x          | x   |            |   |
| Fisch<br>Fish  |                    | x          |   | x          |   |
| Erdnüsse<br>Peanuts  |                    | x          |   | x          |   |
| Soja<br>Soya   |                    | x          | x   |            |   |
| Milch (inkl. Laktose)<br>Milk (incl. Lactose)  | x                  |            |   |            |   |
| Schalenfrüchte<br>Nuts   |                    | x          | x   |            |   |
| Sellerie<br>Celery   |                    | x          |   | x          |   |
| Senf<br>Mustard  |                    | x          |   | x          |   |
| Sesamsamen<br>Sesame seeds   |                    | x          | x   |            |   |
| Schwefeldioxid & Sulfite<br>(> 10 mg/kg angegeben als SO2)<br>Sulphur dioxide & sulphites<br>(> 10 mg/kg as SO2) |                    | x          |   | x          |   |
| Lupinen<br>Lupines   |                    | x          |   | x          |   |
| Weichtiere<br>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: 27. Mai 2025

As of: 27 May 2025



# Kirsch Traum

## Rezept Nr. 100400.8002

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung:  
Weizen Feingebäck mit Kirschen

**Grundrezept:** 1 kg Gesamtmehl  
100 % **Schapfen Rühr Genuss**

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 1,000 kg | <b>Schapfen Rühr Genuss</b> |
| 0,600 kg | Vollei                      |
| 0,500 kg | Speiseöl                    |
| <hr/>    |                             |
| 2,100 kg | Gesamtmasse (ca.)           |

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Rührzeit:</b>       | 3 Minuten mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit   |
| <b>Litergewicht:</b>   | 920 g/l  |
| <b>Einwaage:</b>       | 3,400 kg für ein Schnittenblech 60 cm x 40 cm  |
| <b>Verarbeiten:</b>    | Das Schnittenblech fetten und leicht mit Kartoffelstärke bestauben oder mit Backpapier belegen. Die Masse gleichmäßig verteilen, mit 0,800 kg Kirschen, 0,120 kg Schokodrops und 0,800 kg Streusel belegen und backen. |
| <b>Backtemperatur:</b> | 180 °C (60 °C unter Brötchenbacktemperatur)  |
| <b>Backzeit:</b>       | 60 Minuten je nach Belag   |
| <b>Fertigstellen:</b>  | Betriebsüblich veredeln.   |

Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.

