



Produktspezifikation  
SCH Meine Mühle DelikatessVollkorn  
Artikel Nr. 100072

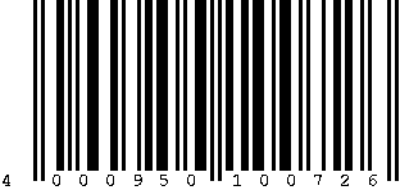
SchapfenMühle GmbH &  
Co. KG  
Franzenhauserweg 21  
89081 Ulm-Jungingen  
Tel. 0731 / 96746-0  
Fax. 0731 / 96746-50

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Roggenmisch Vollkornbrot
Empfohlene Dosierung	100 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmischung für sehr saftiges Kornbrot mit hohem Ölsaatenanteil
Inhaltsstoffliste	<u>Roggenvollkornmehl</u> , <u>Hartweizenvollkornkerne</u> , <u>Roggenschrot</u> , <u>Roggenvollkornsauerteig</u> getrocknet, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, <u>Weizeneiweiß</u> , Pflanzenöl (Raps), Meersalz, Sonnenblumenkernmehl
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept 100072.5001	Wasser, <u>Roggenvollkornmehl</u> (29%), <u>Hartweizenvollkornkerne</u> (13%), <u>Roggenschrot</u> (5%), Roggenvollkornsauerteig ( <u>Roggenvollkornmehl</u> , Wasser, Säuerungskulturen), Leinsamen, Sonnenblumenkerne, <u>Weizeneiweiß</u> , Meersalz, Hefe, Sonnenblumenkernmehl  Dekor: Sonnenblumenkerne, <u>Sesam</u> , Leinsamen

\* gemäß LMIV / LMIDV / LMKV

Verpackung und Kennzeichnung

Verpackung	Papiersack mit PE-Innenbeutel
Menge pro Einheit	25 kg
Gewicht pro Palette	750 kg
Zolltarifnummer	1901 2000
EAN	

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 100072.5001 )
Energie (KJ/kcal)	1563/372	1017/242
Fett (g)	9,8	6,4
davon gesättigte FS (g)	1,0	0,7
Kohlenhydrate (g)	50,0	32,5
davon Zucker (g)	3,5	2,2
Ballaststoffe (g)	11,5	7,5
Eiweiß (g)	15,1	9,9
Salz (g)	2,0	1,3

\* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien\*



**Produktspezifikation**  
**SCH Meine Mühle DelikatessVollkorn**  
 Artikel Nr. 100072

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

	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**

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 EGGenTDurchfG), ist deshalb nicht abschließend zu garantieren.



**Produktspezifikation**  
**SCH Meine Mühle DelikatessVollkorn**  
Artikel Nr. 100072

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

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 2016



Verarbeitungshinweis  
SCH Meine Mühle DelikatessVollkorn  
Artikel Nr. 100072

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

## Kerniges DelikatessVollkorn Brot

Rezept Nr. 100072.5001

Verkehrsbezeichnung:  
Roggenmisch Vollkornbrot



**Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl**  
100 % **Schapfen „Meine Mühle“**

Teigführung mit:  
**Schapfen „Meine Mühle“**  
**DelikatessVollkorn**

**DelikatessVollkorn**

### Quellstück

5,000 kg  
7,800 kg

**Schapfen „Meine Mühle“ DelikatessVollkorn**  
Wasser (ca. 30 °C)

12,800 kg

Quellstück  
**Quellzeit: 45 Min.**



### Hauptteig

12,800 kg  
5,000 kg  
0,100 kg

Quellstück  
**Schapfen „Meine Mühle“ DelikatessVollkorn**  
Hefe

17,900 kg

(ca.) Gesamtteig

- Kneten:** Spiralkneter: 12 Minuten langsam.
- Teigtemperatur:** ca. 28 °C
- Teigruhe:** keine Teigruhe
- Teigeinlage:** 580 g in Kastenform L 12 cm x B 9 cm x H 9 cm.
- Aufarbeiten:** Den Teig mit feuchten Händen formen, in Dekor wälzen und in die Form einlegen.
- Stückgare:** Im Gärraum bei 30 °C und 75 % relative Luftfeuchtigkeit.
- Backen:** Mit guter Gare und reichlich Schwaden anbacken. Nach ca. 1 - 2 Minuten den Zug ziehen und mit offenem Zug gut ausbacken.
- Backtemperatur:** 260 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur anbacken, nach ca. 8 - 10 Minuten abfallend auf 50 °C unter Brötchenbacktemperatur).
- Backzeit:** 65 - 70 Minuten
- Dekor:** 300 g Sonnenblumenkerne, 300 g Sesam und 150 g Leinsamen.