


	<h1 style="text-align: center;">Produktspezifikation</h1> <h2 style="text-align: center;">SCH BM Bio Brötchen</h2> <p style="text-align: center;">Artikel Nr. 137022</p>	<p>SchapfenMühle GmbH & Co. KG Franzenhauserweg 21 89081 Ulm-Jungingen Tel. 0731 / 96746-0 Fax. 0731 / 96746-50</p>
--	--	---

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmittel für Bio-Weizenkleingebäck - DE-Öko-001
Empfohlene Dosierung	3,0 - 4,0 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmittel für Bio-Weizenkleingebäck. Enthält einen hohen Anteil an Malzmehl, dadurch erhalten die Gebäcke eine malzintensive Krustenfarbe, eine zarte, lang anhaltende Rösche mit einem malzintensiven Geschmack.
Inhaltsstoffliste	WEIZENMEHL*, GERSTENMALZ*, Zucker*, WEIZENEIWEIß*, Verdickungsmittel (Guarkernmehl* E412), Pflanzenöl* (Raps), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme) * aus kontrolliert biologischem Anbau EU / Nicht EU - Landwirtschaft
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 137022.1001	WEIZENMEHL*, Wasser, Hefe, Meersalz, GERSTENMALZ*, Zucker*, WEIZENEIWEIß*, Verdickungsmittel (Guarkernmehl*), Pflanzenöl* (Raps), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure) * aus kontrolliert biologischem Anbau EU / Nicht EU - Landwirtschaft

* 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	2106 9098
EAN	 4 0 0 0 9 5 0 3 7 0 2 2 8

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 137022.1001)
Energie (KJ/kcal)	1577/373	1083/255
Fett (g)	3,4	0,9
davon gesättigte FS (g)	0,6	0,2
Kohlenhydrate (g)	63,4	52,1
davon Zucker (g)	19,2	1,2
Ballaststoffe (g)	10,3	2,7
Eiweiß (g)	17,1	8,3



Produktspezifikation
SCH BM Bio Brötchen
Artikel Nr. 137022

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

Salz (g)	0,07	1,4
----------	------	-----

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Keimzahl (30°C)	1x10 ⁶	---
Enterobacteriaceae	1x10 ⁵	1x10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²
Coagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	1x10 ²	1x10 ³
Sporen sulfatreduzierender Clostridien	1x10 ²	1x10 ³
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Hefen	1x10 ³	---
Schimmel	1x10 ⁴	---

* 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"/>	
Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg angegeben als SO ₂)	<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.

	<p style="text-align: center;">Produktspezifikation SCH BM Bio Brötchen Artikel Nr. 137022</p>	SchapfenMühle GmbH & Co. KG Franzenhauserweg 21 89081 Ulm-Jungingen Tel. 0731 / 96746-0 Fax. 0731 / 96746-50
--	--	---

Bestrahlung

Ionisierende Strahlung	Keine Anwendung
------------------------	-----------------

Nanomaterialien

Nanomaterialien	<p>Das Produkt enthält keine Rohstoffe, Zutaten oder Zusatzstoffe welche unter die Definition der synthetischen Nanopartikel fallen.</p> <p>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.</p>
-----------------	--

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 2019



Verarbeitungshinweis
SCH BM BIO Brötchen
Artikel Nr. 137022

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

Bio Kaiser Brötchen

DE-ÖKO-001

Eu-/nicht EU-Landwirtschaft

Rezept Nr. 137022.1001

Verkehrsbezeichnung:

Bio Weizenkleingebäck

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

100 % Bio Weizenmehl Type 550

10,000 kg	Bio Weizenmehl Type 550
0,400 kg	Hefe
0,350 kg	Schapfen Bio Brötchen
0,200 kg	Meersalz
5,600 kg	Wasser (ca.)
16,550 kg	Gesamtteig (ca.)



Kneten:

Spiralkneter: 6 Minuten langsam + 4 Minuten schnell

Teigtemperatur:

26 – 27 °C

Teigruhe:

15 Minuten

Teigeinlage:

1800 g

Zwischengare:

10 – 15 Minuten

Aufarbeiten:

Den Teig teilen und rundwirken. Nach der Zwischengare teilen und rundwirken nach 12 – 15 Minuten stüpfeln. Teigstücke mit der gestüpfelten Seite nach unten auf Gärdielen ablegen.

Stückgare:

Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum

Backen:

Teigstücke mit $\frac{3}{4}$ Gare aus dem Gärraum nehmen, etwas abstreifen lassen, auf Brötchenbackbleche drehen, mit reichlich Schwaden schieben.

Backtemperatur:

240 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit:

17 – 18 Minuten

Fachlicher Tipp:

Der Teig eignet sich sehr gut zur Aufarbeitung über Anlagen.
Auch die Führung über GUB ist sehr gut möglich.