



Artikel-Nr.: 2723420

Produktbezeichnung: Agrano Tourit

Artikel-Nr.: 2723420

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel für Feine Backwaren

Zutaten [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :	
WEIZENSTÄRKE	>40-50 %
Dextrose	>10-20 %
WEIZENQUELLMEHL	>10-20 %
GERSTENMALZMEHL	>10-20 %
Acerolapulver: getrockneter Acerolasaft und Maltodextrine	≥2-10 %
Enzyme [WEIZEN]	<2 %

Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.

QUID: entfällt**Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware:** (gemäß §5 LMZDV)

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 2723420

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	beige
Geruch:	arttypisch, nach Getreide
Geschmack:	nach Getreide, etwas süß
Konsistenz:	freifließendes Pulver

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Wassergehalt (%)	ca. 10	IR-Trocknung, 130 °C, 15'
aw-Wert	ca. 0,42	aw-Wertmessgerät
Schüttdichte (kg/l)	ca. 0,6	ungestaucht

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	1.000.000/g	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	10.000/g	ASU L 01.00-37
Hefen	1.000/g	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	100/g	ASU L 01.00-54
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	20 kg Papiersack mit Polyinnenbeutel
Mindesthaltbarkeit:	450 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 2723420

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:**Croissant-Teig**

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
5100,00 g Weizenmehl Type 550 2800,00 g Wasser, kalt 400,00 g Agrano Tourit 300,00 g Butter oder Backmargarine 280,00 g Hefe 120,00 g Salz 60,00 g Zucker 9060,00 g Gesamtmenge	➤ Rohstoffe abwiegen und in die Knetmaschine geben ➤ Spiralkneter: 3 + 2 Minuten (Die Knetzeit richtet sich nach der Art des Kneters und der Kapazität) ➤ Teigtemperatur: ca. 18 °C ➤ Aufarbeitung: wie gewohnt tourieren ➤ Aufbereitung: wie gewünscht ➤ Stückgare: bei 3/4 Gare schieben ➤ Backtemperatur: ca. 220°C (10°C unter Brötchenbacktemperatur) ➤ Backzeit: ca. 15 Minuten ➤ Die Teige sind auf 2000g Plunder/Croissant Platte berechnet. ➤ Die genaue Wassermenge richtet sich nach der Qualität des Mehles. ➤ Anstelle von Margarine kann auch Butter (Teig/Platte) verwendet werden. Bei ausschließlicher Verwendung von Butter dürfen die Gebäcke als Buttergebäcke bezeichnet werden.

Plunder**Herstellung: siehe Grundrezept "Croissant"**

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
3300,00 g Weizenmehl Type 550 1300,00 g Wasser 300,00 g Agrano Tourit 160,00 g Butter oder Backmargarine 400,00 g Eier 250,00 g Hefe 50,00 g Salz 250,00 g Zucker 6010,00 g Gesamtmenge	



Artikel-Nr.: 2723420

Pariser Gipfel

Herstellung: siehe Grundrezept "Croissant"

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
6000,00 g Weizenmehl Type 550 3300,00 g Wasser 500,00 g Agrano Tourit 400,00 g Butter oder Backmargarine 200,00 g Eier 280,00 g Hefe 120,00 g Salz 120,00 g Zucker 10920,00 g Gesamtmenge	

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1513 / 357
Fett in g	0,8
- davon gesättigte Fettsäuren in g	0,3
Kohlenhydrate in g	82,5
- davon Zucker in g	19,2
Ballaststoffe in g	3,3
Eiweiß in g	3,2
Salz in g	0,1
Broteinheiten	6,9



Artikel-Nr.: 2723420

8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*:

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	+
-Weizen	+
-Roggen	S
-Gerste	+
-Hafer	S
-Dinkel	S
-Kamut	-
-Hybridstämme	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	S
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
-Mandel	S
-Haselnuss	S
-Walnuss	-
-Kaschunuss	-
-Pecannuss	-
-Paranuss	-
-Pistazie	-
-Macadamianuss	-
-Queenslandnuss	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer Behensäure mit einer Reinheit von mindestens 85%, hergestellt nach zwei Destillationsschritten, zur Herstellung der Emulgatoren E 470a, E 471 und E 477	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

+: ist Rezepturbestandteil

-: ist kein Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

 MARTIN BRAUN GRUPPE		
	Form 3.4.01	Stand: 01.06.2016
	Produktspezifikation	Version: 03 Seite 6 von 6

Artikel-Nr.: 2723420

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Hinweis

Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(001)

Erstellt am: 09.12.2025

Gültig seit: 28.06.2024

Ausgedruckt am: 09.12.2025

Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.