

Dinkel Ferment

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmittel
BAKELS Artikelnummer:	50517119
GTIN-13:	7630019604987
Gebinde:	Sack à 20 kg
Palettengrösse:	30 x 20 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	270 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

Zusammensetzung

Dinkelvollkornquellmehl, getrockneter **Dinkelsauerteig** (**Dinkelmehl**, **Gerstenmalzmehl**), Acerola Fruchtpulver (Träger: Maltodextrin), Hefe, Milchsäurebakterien, Enzyme.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Sauerteigstarter / Hebel
- ✓ zur direkten Verwendung oder im Vorteig anstelle eines Hefe-Hebels
- ✓ für alle Mehlsorten, vorzugsweise rustikale Mehle
- ✓ Normalbrot, Spezialbrot, Kleingebäck, Sauerteigbrot

Produkteigenschaften

- ✓ ideal zur Herstellung von Sauerteig, da aktive Sauerteigkulturen vorhanden sind
- ✓ direkte Beigabe, der Vorteig entfällt
- ✓ ermöglicht eine sehr rationelle Herstellung von Sauerteigbrot
- ✓ erhöht die Wasseraufnahme
- ✓ intensiviert Aroma und Geschmack des Brotes
- ✓ verbessert die Frischhaltung

Dosierung

je nach Anwendung 35-50 g pro Liter
Schüttflüssigkeit (25-40 g pro kg Mehl)

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1495 357	kJ kcal
Fett, davon	3.1	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0.4	g
Kohlenhydrate, davon	61.2	g
Zucker	2	g
Eiweiss	13.3	g
Aschegehalt, davon	2.5	g
Salz	0.03	g
Natrium	0.01	g
Nahrungsfasern	10.1	g
Alkohol		g
Organische Säuren	2.5	g
Wasser	7.3	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	beige
Geruch	leicht säuerlich
Geschmack	leicht säuerlich
Textur	frei fliessend

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	100'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	1'000
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	Enthalten (zu deklarieren)		Betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) ⁽¹⁾	☒	☐	Dinkelvollkornquellmehl, getrockneter Dinkelsauerteig
Milch (Derivate)	☐	☒	
Eier (Derivate)	☐	☒	
Fische (Derivate)	☐	☒	
Krebstiere (Derivate)	☐	☒	
Sojabohnen (Derivate)	☐	☒	
Nüsse ⁽²⁾	☐	☒	
Erdnüsse	☐	☒	
Sesamsamen (Derivate)	☐	☒	
Sellerie (Derivate)	☐	☒	
Senf	☐	☒	
Weichtiere (Derivate)	☐	☒	
Sulfite	☐	☒	

(1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme.

(2) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Das Risiko einer Kreuzkontamination ist unter Kontrolle: Ja ☒ Nein ☐

Angaben über Produktionsland und Konformität

Produktionsland	Holland	
Vegetarismus	☐ lacto-vegetarisch ☐ ovo-lacto-vegetarisch ☐ ovo-vegetarisch ☒ vegan	
Zertifizierungen Produkt		
Bestätigung	Die gelieferten Waren entsprechen in allen Belangen den Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere bezüglich Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Produktzusammensetzung, Allergenen sowie Rückständen und Fremdstoffen. Für die Produktion werden weder gentechnisch veränderte noch mit Gamma-Strahlen behandelte Rohstoffe verwendet. Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Ziel-land liegt beim Kunden.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tel.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch