

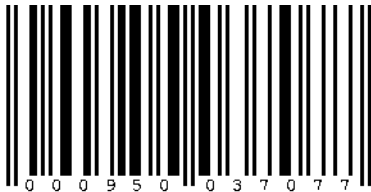
	Produktspezifikation SCH BM Weißbrot Artikel Nr. 137070	SchapfenMühle GmbH & Co. KG Franzenhauserweg 21 89081 Ulm-Jungingen Tel. 0731 / 96746-0 Fax. 0731 / 96746-50
--	--	---

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmittel
Empfohlene Dosierung	2,5 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmittel für Weißbrot
Inhaltsstoffliste	<u>Weizenmehl</u> , <u>Molkenerzeugnis</u> , Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäure E471, Lecithin E322) (Soja)), Säureregulator (Natriumacetat E262, Milchsäure E270), <u>Weizeneiweiß</u> , <u>Sojamehl</u> , Traubenzucker, Stabilisator (Calciumsulfat E516), <u>Weizenmalz</u> , Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 137070.2001	<u>Weizenmehl</u> (69%), Wasser, Hefe, Salz, <u>Molkenerzeugnis</u> , Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <u>Sojalecithin</u>), Säureregulator (Natriumacetat, Milchsäure), <u>Weizeneiweiß</u> , <u>Sojamehl</u> , Traubenzucker, Stabilisator (Calciumsulfat), <u>Weizenmalz</u> , Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

* gemäß LMIV / LMIDV / LMKV

Verpackung und Kennzeichnung

Verpackung	Papiersack mit PE-Innenbeutel
Menge pro Einheit	25 kg
Gewicht pro Palette	750 kg
Zolltarifnummer	1901 9099
EAN	

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 137070.2001)
Energie (KJ/kcal)	1582/374	1037/246
Fett (g)	11,8	1,0
davon gesättigte FS (g)	7,0	0,6
Kohlenhydrate (g)	48,4	51,0
davon Zucker (g)	20,9	22,0
Ballaststoffe (g)	4,6	2,9
Eiweiß (g)	13,4	7,6
Salz (g)	3,0	2,0

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
--	-------------------	------------------



Produktspezifikation
SCH BM Weißbrot
Artikel Nr. 137070

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

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.)	☒	☐	☐	☐	
Krebstiere	☐	☒	☐	☒	
Eier	☐	☒	☒	☐	
Fisch	☐	☒	☐	☒	
Erdnüsse	☐	☒	☐	☒	
Soja	☒	☐	☐	☐	
Milch (inkl. Laktose)	☒	☐	☐	☐	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)	☐	☒	☒	☐	
Sellerie	☐	☒	☐	☒	
Senf	☐	☒	☐	☒	
Sesamsamen	☐	☒	☒	☐	
Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg angegeben als SO ₂)	☐	☒	☐	☒	
Lupinen	☐	☒	☐	☒	
Weichtiere	☐	☒	☐	☒	

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.
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.

	Produktspezifikation SCH BM Weißbrot Artikel Nr. 137070	SchapfenMühle GmbH & Co. KG Franzenhauserweg 21 89081 Ulm-Jungingen Tel. 0731 / 96746-0 Fax. 0731 / 96746-50
--	--	--

Dokument elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Abteilung Qualitätssicherung
Stand: November 2017



Verarbeitungshinweis
SCH BM Weissbrot
Artikel Nr. 137070

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

Weißbrot

Rezept Nr. 137070.2001

Verkehrsbezeichnung:

Weizenbrot

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

100 % Weizenmehl Type 550

Teigführung mit:

Schapfen Weißbrot

10,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,250 kg	Schapfen Weißbrot
0,350 kg	Hefe
0,200 kg	Salz
6,000 kg	(ca.) Wasser

16,800 kg	(ca.) Gesamtgewicht
-----------	---------------------



Fachlicher Tipp:

Für die Krumenstruktur und zur Verbesserung der Frischhaltung ist es vorteilhaft, 1 - 2 % Backmargarine zur Weißbrot-Herstellung einzusetzen.

Kneten:	Spiralkneter 6 Minuten langsam + ca. 5 Minuten schnell
Teigtemperatur:	26 - 27° C
Teigruhe:	10 Minuten
Teigeinlage:	600 g für 500-g-Brote
Zwischengare:	5 - 10 Minuten
Aufarbeiten:	Teigstücke abwiegen und rund wirken, nach der Zwischengare lang formen und auf Abziehapparate setzen.
Backen:	Mit ¾- Gare (je nach Art der Region) schneiden. Der Schnitt soll etwas ausgaren . Anschließend mit Schwaden backen.
Backhitze:	240° C, Brötchenbacktemperatur, nach 10 Minuten auf 210° C abfallend. Die letzten 2 Minuten mit geöffnetem Zug ausbacken.
Backzeit:	35 Minuten