

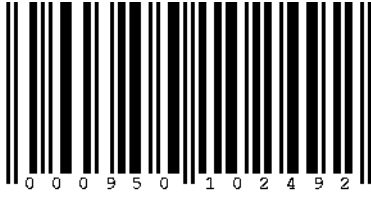
	Produktspezifikation SCH BM Meine Mühle Brötchen Premium Artikel Nr. 100249	SchapfenMühle GmbH & Co. KG Franzenhauserweg 21 89081 Ulm-Jungingen Tel. 0731 / 96746-0 Fax. 0731 / 96746-50
--	--	---

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmittel
Empfohlene Dosierung	3-4 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Deklarationsfreundliches Backmittel für Weizenkleingebäcke; Geeignet für jede Art der Brötchen-Herstellung, ob in direkter Führung oder Gärzeitsteuerung.
Hinweis	Die Verwendung von Butter wird bei indirekter Teigführung nicht empfohlen.
Inhaltsstoffliste	GERSTENMALZ, WEIZENMEHL, Reismehl, WEIZENEIWEIß, Traubenzucker, GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, Pflanzenöl (Raps), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 100249.1001	WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, Pflanzenöl (Ursprung angeben), GERSTENMALZMEHL, Reismehl, WEIZENEIWEIß, Traubenzucker, GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, Pflanzenöl (Raps), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

* 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	21069098
EAN	

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 100249.1001)
Energie (KJ/kcal)	1603/379	1106/261
Fett (g)	3,6	1,6
davon gesättigte FS (g)	0,7	0,2
Kohlenhydrate (g)	65,4	52,0
davon Zucker (g)	25,5	1,4
Ballaststoffe (g)	6,6	2,6
Eiweiß (g)	18,0	8,3
Salz (g)	0,07	1,4

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*



Produktspezifikation
SCH BM Meine Mühle Brötchen Premium
Artikel Nr. 100249

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 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 EGGentTDurchfG), ist deshalb nicht abschließend zu garantieren.

Bestrahlung

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

	Produktspezifikation SCH BM Meine Mühle Brötchen Premium Artikel Nr. 100249	SchapfenMühle GmbH & Co. KG Franzenhauserweg 21 89081 Ulm-Jungingen Tel. 0731 / 96746-0 Fax. 0731 / 96746-50
--	--	---

Nanomaterialien

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

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 Meine Mühle Brötchen Premium
Artikel Nr. 100249

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

Schnittbrötchen

Verkehrsbezeichnung:
Weizenkleingebäck

Rezept Nr. 100249.0001

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

Teigführung mit:
Schapfen „Meine Mühle“ Brötchen Premium



	Direkte Führung 100249.1001	Langzeit-Führung 100249.1002
Poolish		
Schapfen Weizenmehl Type 550	1,000 kg	-
Schapfen „Meine Mühle“ Brötchen Premium	0,030 kg	-
Hefe	0,010 kg	-
Wasser	1,200 kg	-
Poolish Gesamt	2,240 kg	-
Hauptteig		
Poolish	2,240 kg	-
Schapfen Weizenmehl Type 550	9,000 kg	10,000 kg
Schapfen „Meine Mühle“ Brötchen Premium	0,350 kg	0,350 kg
Hefe	0,350 kg	0,250 kg
Salz	0,200 kg	0,200 kg
Speiseöl	0,100 kg	0,100 kg
Wasser	4,400 kg	5,600 kg
Gesamtteig	16,640 kg	16,600 kg



Verarbeitungshinweis
SCH BM Meine Mühle Brötchen Premium
Artikel Nr. 100249

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

	Direkte Führung	Langzeit-Führung
Kneten Spiralkneter	6 Minuten langsam + 3 Minuten schnell	
Teigtemperatur	26 – 28 °C	
Teigruhe	15 Minuten	
Aufarbeiten Kopfmaschine	Nach 7 Minuten lang formen und nach 8 Minuten schneiden. Mit der Schnittseite nach unten auf Gärdielen ablegen.	
Stückgare	Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum	Bei + 5 °C in der Kühlzelle, langsam auf + 15 °C steigend
Backen	Teigstücke mit $\frac{3}{4}$ Gare auf Brötchenbackbleche drehen und mit reichlich Schwaden schieben.	
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur)	
Backzeit	17 – 18 Minuten	