



Produktspezifikation
SCH KO 50 Dinkelvollkornbrot
Artikel Nr. 132371

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

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Dinkel-Sonnenblumen-Vollkornbrot
Empfohlene Dosierung	50 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmischung für ein körnig-kerniges und kompakteres Dinkelvollkornbrot bzw. Dinkelvollkorn-Sonnenblumenkern-Brot, mit mildsäuerlichem Geschmack
Inhaltsstoffliste	DINKELVOLLKORNMEHL, GERSTENMALZ, DINKELVOLLKORNSAUERTEIG getrocknet, DINKELVOLLKORNFLOCKEN, Zucker, Kartoffelflocken, Reismehl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Apfelpulver, Ballaststoff (Apfelfaser), Sonnenblumenkernmehl, Säuerungsmittel (Apfelsäure E296), Säureregulator (Natriumacetat E262)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 132371.2001	Wasser, DINKELVOLLKORNMEHL (26%), Dinkelvollkornsauerteig (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Säurekulturen), DINKELVOLLKORNFLOCKEN (16%), GERSTENMALZ, Sonnenblumenkerne (7%), Zucker, Speisesalz, Kartoffelflocken, Hefe, Reismehl, Apfelpulver, Ballaststoff (Apfelfaser), Sonnenblumenkernmehl, Säuerungsmittel (Apfelsäure), Säureregulator (Natriumacetat) Dekor: Sonnenblumenkerne

* gemäß LMIV / LMIDV / LMKV

erhalten am 11.05.2020
STAV 202086

Verpackung und Kennzeichnung

Verpackung	Papiersack mit PE-Innenbeutel
Menge pro Einheit	25 kg
Gewicht pro Palette	750 kg
Zolltarifnummer	1901 9099
EAN	 4 0 0 0 9 5 0 3 2 3 7 1 2

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 132371.2001)
Energie (KJ/kcal)	1510/358	1076/256
Fett (g)	2,9	5,1
davon gesättigte FS (g)	0,5	0,6
Kohlenhydrate (g)	62,1	39,0
davon Zucker (g)	9,6	3,4
Ballaststoffe (g)	18,0	8,6
Eiweiß (g)	12,0	9,1
Salz (g)	0,09	1,7

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*



Produktspezifikation
SCH KO 50 Dinkelvollkornbrot
Artikel Nr. 132371

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 EGGenTDurchfG), ist deshalb nicht abschließend zu garantieren.



Produktspezifikation
SCH KO 50 Dinkelvollkornbrot
Artikel Nr. 132371

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

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: März 2018



Verarbeitungshinweis
SCH KO 50 Dinkelvollkornbrot
Artikel Nr. 132371

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

50 Dinkelvollkornbrot

Rezept Nr. 132371.2001

Verkehrsbezeichnung:
Dinkelvollkornbrot
oder Dinkelvollkorn-Sonnenblumenkernbrot

Grundrezept: 10 kg
50 % *Schapfen 50 Dinkelvollkorn*
20 % Dinkelvollkornmehl
20 % Dinkelflocken
10 % Sonnenblumenkerne

Teigführung mit:
Schapfen
50 Dinkelvollkorn

5,000 kg	<i>Schapfen 50 Dinkelvollkorn</i>
2,000 kg	Dinkelvollkornmehl
2,000 kg	Dinkelflocken
1,000 kg	Sonnenblumenkerne
0,250 kg	Salz
0,180 kg	Hefe
7,000 kg	(ca.) Wasser 35° C
17,430kg	(ca.) Gesamtteig



Kneten:	Spiralkneter 12 Minuten langsam
Teigtemperatur:	28° C
Teigruhe:	30 Minuten
Teigeinlage:	600 g in Kastenform L 12 cm x B 9 cm x H 9 cm oder 2 Stück in Weißbrotform 24 cm x 10 cm x 10 cm
Aufarbeiten:	Den Teig mit feuchten Händen formen, in Sonnenblumenkernen wälzen und in die Form einlegen.
Stückgare:	Im Garraum 30° C 75 % Luftfeuchtigkeit
Backen:	Mit guter Gare und reichlich Schwaden anbacken. Nach ca. 1 - 2 Minuten den Zug ziehen und nach 10 Minuten wieder schließen
Backtemperatur:	260° C, (20° C über Brötchenbacktemperatur anbacken, nach ca. 8 - 10 Minuten abfallend auf 50° C unter Brötchenbacktemperatur).
Backzeit:	70 - 75 Minuten