

Artikelnummer Article number	137008	SCH BM Brezel Gold spezial Schapfen Brezel Gold spezial
---------------------------------	---------------	--

Produktbeschreibung / Product description

Produktgruppe Product group	Backmittel Improvers		
Verkehrsbezeichnung Description	Backmittel Improver		
Dosierung Dosage	3	%	der Gesamtmehlmenge on total flour quantity
Anwendungsbereich Field of application	Backmittel speziell für Laugengebäck, zur Herstellung von TK - Teiglingen und Brezeln in direkter Aufarbeitung. Gebäck mit sehr gutem Glanz, kurzem Biss, vollem Geschmack. Baking agent especially for pretzels, for the production of frozen dough pieces and pretzels in direct processing. Pastries with a very good shine, short bite, full taste.		
Zutaten Ingredients	Zucker, Reismehl, Emulgator (Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden der Speisefettsäuren E472e, Rapslecithin E322), Traubenzucker, WEIZENMALZ, SOJAMEHL, WEIZENMEHL, Trennmittel (Calciumcarbonat E170), Pflanzenöl (Raps), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme) Sugar, rice flour, emulsifier (E472e, E322 (rapeseed)), dextrose, WHEAT MALT, SOY FLOUR, WHEAT FLOUR, separating agent (E170), vegetable oil (rapeseed), flour enhancer (E300, E290, baking enzymes)		
Zutatenliste des Gebäcks ¹ nach Rezept Nr. 137008.1001 Finished product ingredients ¹ according to recipe no. 137008.1001	WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Öl/Fett (Ursprung angeben), Hefe, Speisesalz, Zucker, Reismehl, Emulgator (Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden der Speisefettsäuren, Rapslecithin), Traubenzucker, WEIZENMALZ, SOJAMEHL, Trennmittel (Calciumcarbonat), Pflanzenöl (Raps), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure) WHEAT FLOUR, water, vegetable oil / fat (indicate origin), yeast, salt, sugar, rice flour, emulsifier (E472e, E322), dextrose, WHEAT MALT, SOY FLOUR, separating agent (E170), vegetable oil (rapeseed), flour enhancer (E300)		
Kann Spuren an Ei, Soja, Milch, Nüssen und Sesam enthalten. Can contain traces of egg, soy, milk, nuts and sesame.			

¹ gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011
according to VO (EU) Nr. 1169/2011

Produkteigenschaften / Product properties

Feuchtigkeit Moisture	< 15	%
Fremdbesatz Cereal impurities		%
Schwarzbesatz Miscellaneous impurities		%
Mutterkorn Ergots		%
Schüttgewicht Bulk density		g/L
Mineralstoffgehalt Mineral content		% i.Tr. / DW
Fallzahl Falling number		s
Reinheit Purity		%

Aussehen Appearance	Helleres Mehl Brighter Flour
Geruch Odour	arteigen, frisch, ohne Fremdgeruch native, fresh, without uncharacteristic odour
Geschmack Taste	arteigen, ohne Fremdgeschmack native, without uncharacteristic taste

Verpackung und Kennzeichnung / Packaging and labelling

Verpackung Packaging	Primärverpackung Primary packaging	Papiersack mehrlagig mit PE-Folie Multi-layer paper bag with internal PE film
	Sekundärverpackung Secondary packaging	Keine None

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).

The packaging material used complies with the provisions of the European Plastics Regulation (EU) No. 10/2011 and Regulation (EU) No. 1935/2004 (in the currently valid version).

Nettogewicht pro Einheit Net weight per unit	25 kg	g
Gewicht pro Palette Weight per pallet	750 kg	g
Zolltarifnummer Customs tariff number	21069098	
EAN Basiseinheit Base unit		
EAN Verkaufseinheit Sales unit	4000950370082	

Lagerung /Storage

Lagerbedingungen Storage conditions	Kühl und trocken lagern - Best practice: max. 20 °C / 60 % rF Store cool and dry - Best practice: max. 20 °C / 60 % rH	
Mindesthaltbarkeit Best before date	364 Tage Days	Monate Months
Restlaufzeit Residual term	100 Tage Days	Monate Months

Nährwerte / Nutrition facts

Nährwerte*	Produkt Product	Endprodukt Finished product	Endprodukt Portion Finished product Serving	% RM**/ Portion % RM**/ Serving	%NRV***/ Portion % NRV***/ Serving	Bemerkungen Remarks
	100 g	100 g	X g	X g	100 g	
Brennwert (KJ/kcal) Energy (KJ/kcal)	1610 / 382	1194 / 282				
Fett (g) Fat (g)	11,1	3,3				
davon gesättigte Fettsäuren (g) of which saturated (g)	6,2	0,9				
Kohlenhydrate (g) Carbohydrates (g)	61,8	53,5				
davon Zucker (g) of which sugar (g)	34,0	1,5				
Ballaststoffe (g) Fibre (g)	2,6	2,6				
Eiweiß (g) Protein (g)	7,5	8,3				
Salz (g) Salt (g)	< 0,1	1,50				
Portionen/Einheit Portions/unit	Portionen units					

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.
Values can vary within natural realities.

** Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)
Reference intake for an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

*** % der Nährstoffbezugswerte (NRV)
% of nutrient reference value (NRV)

Mikrobiologische Kriterien / Microbiological criteria

Produktgruppe Product group	Getreideerzeugnisse / Mehle / Mühlennmischungen / Mühlenvormischungen / Backmittel / Backmischungen * Cereal products / Flours / 100 %-Mixes / Concentrates / Improvers / Baking premixes *		Getreideflocken / gepuffte Cerealien Cereal flakes / puffed cereals		Naturkost / Saaten** Natural food / seeds**	
	Richtwert Guidance level (KbE/g)	Warnwert Critical level (KbE/g)	Richtwert Guidance level (KbE/g)	Warnwert Critical level (KbE/g)	Richtwert Guidance level (KbE/g)	Warnwert Critical level (KbE/g)
Aerobe mesophile Keimzahl (30 °C) Aerobic mesophilic germ count (30 °C)	1x10 ⁶	-	1x10 ⁴	-	1x10 ⁶	-
Enterobacteriaceae	1x10 ⁵	1x10 ⁶	1x10 ³	1x10 ⁴		
Escherichia coli Escherichia coli	1x10 ¹	1x10 ²	n.n. / g	1x10 ¹	1x10 ¹	1x10 ²
Coagulase-positive Staphylokokken Coagulase-positive Staphylococci	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³		
Bacillus cereus Bacillus cereus	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³
Sporen sulfatreduzierender Clostridien Spores of sulphate reducing Clostridia	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³		
Salmonellen Salmonella	-	n.n. / 25 g	-	n.n. / 25 g	-	n.n. / 25 g
Hefen Yeast	1x10 ³	-	1x10 ³	-		
Schimmel Mould	1x10 ⁴	-	1x10 ³	-	1x10 ⁴	-

* Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei Getreidemahlerzeugnissen Stand 30.11.2007
Preamble for guidance levels and critical values of the German association for hygiene and microbiology within grain products Vers. 30.11.2007

** Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei ganzen Ölsaaten Stand 11.11.2010
Preamble for guidance levels and critical values of the German association for hygiene and microbiology within oil seeds Vers. 11.11.2010

Kontaminanten / Contaminants

Produktgruppe Product group	Getreideerzeugnisse / Getreideflocken / Mehle / Mühlenmischungen / Mühlenvormischungen / Backmittel / Backmischungen Cereal products / Cereal flakes / Flours / 100 %-Mixes / Concentrates / Improvers / Baking premises	Gepuffte Cerealien* Puffed cereals*	Naturkost / Saaten Natural food / seeds
Aflatoxin B1 Aflatoxin B1	< 2,0 µg/kg*	< 2,0 µg/kg*	
Aflatoxin B1B2G1G2 Aflatoxin B1B2G1G2	< 4,0 µg/kg*	< 4,0 µg/kg*	
Ochratoxin A Ochratoxin A	< 3,0 µg/kg*	< 3,0 µg/kg*	
Deoxynivalenol Deoxynivalenol	< 750 µg/kg*	< 500 µg/kg*	
Zearalenon Zearalenon	< 75 µg/kg*	< 50 µg/kg*	
Acrylamid Acrylamid		< 300 µg/kg**	

* VO (EU) 1881 / 2006

** Richtwert/Empfehlung gemäß VERORDNUNG (EU) 2017/2158: Überschreitungen prozesstechnisch möglich.
Signal value/Recommendation according to VERORDNUNG (EU) 2017/2158: Exceedance possible due to process-technology.

Allergene / Allergens

Produkt erhält Product contains	Rezeptur Recipe		Kreuzkontamination Cross contamination		Bemerkungen Remarks
	Ja Yes	Nein No	Ja Yes	Nein No	
Glutenhaltiges Getreide Cereals containing gluten	x				Weizen, Dinkel, Hafer, Emmer, Roggen, Gerste, etc. Wheat, spelt, oat, emmer, rye, barley, etc.
Krebstiere Crustaceans		x		x	
Eier Egg		x	x		
Fisch Fish		x		x	
Erdnüsse Peanuts		x		x	
Soja Soya	x				
Milch (inkl. Laktose) Milk (incl. Lactose)		x	x		
Schalenfrüchte Nuts		x	x		
Sellerie Celery		x		x	
Senf Mustard		x		x	
Sesamsamen Sesame seeds		x	x		
Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg angegeben als SO ₂) Sulphur dioxide & sulphites (> 10 mg/kg as SO ₂)		x		x	
Lupinen Lupines		x		x	
Weichtiere Molluscs		x		x	

GVO / GMO

Verkäuferbestätigung gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003

Vendor declaration according to the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003

Wir bestätigen, 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.

We verify that this product is neither produced „of“ nor „through“ GMO in the means of the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003, and that there is no evidence which could imply that this declaration is incorrect.

There is always the possibility of a cross contamination and product transference within the complex flow of goods during the food production (harvest, transport, off-site storage or other incidents beyond our sphere of influence). An exhaustive debarment of an unintended GMO contamination within natural goods, especially for the purpose of the label „ohne Gentechnik“ (EGGenTDurchfG), cannot be guaranteed irrevocably.

Bestrahlung / Irradiation

Keine Anwendung

No Application

Nanomaterialien / Nanomaterials

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. Mehlfractionen), wird von dieser Erklärung nicht erfasst.

The product does not contain any raw materials, ingredients or additives which fall within the definition of synthetic nanoparticles.

This declaration refers exclusively to synthetically produced nanoparticles with defined functionality or property. The presence of natural constituents which are within the size criteria of a nanoparticle from 1 to 100 nanometers (e.g. flour fractions) is not covered by this explanation.

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.

The product complies with the requirements of the World Health Organisation (WHO) and all other legal requirements valid in the Federal Republic of Germany and the European Community.

We confirm that the product at hand is fit for the human consumption.

The SchapfenMühle GmbH & Co. KG is IFS Food accredited.

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Electronically generated and valid without signature.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG

Franzenhauserweg 21

89081 Ulm Jungingen / Germany

Abteilung Qualitätsmanagement

Quality department

Stand: 17. August 2020

As of: 17 August 2020



Verarbeitungshinweis
SCH BM Brezel Gold spezial
Artikel Nr. 137008

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

Laugenbrezel

Rezept Nr. 137008.1001

Verkehrsbezeichnung:
Laugengebäck

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
100 % Weizenmehl Type 550

Teigführung mit:
Schapfen
Brezel Gold spezial

10,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,300 kg	<i>Schapfen Brezel Gold spezial</i>
0,400 kg	Backmargarine
0,350 kg	Hefe
0,200 kg	Salz
4,800 kg	(ca.) Wasser
16,050 kg	(ca.) Gesamtteig



Kneten:	Spiralkneter	8 Minuten langsam + 2 - 3 Minuten schnell
Teigtemperatur:	24 - 25° C	
Teigruhe:	5 Minuten	
Teigeinlage:	70 g	
Aufarbeiten:	Teigstücke teilen und nach einer Zwischengare von ca. 5 Min. über die Hörnchenwickelmaschine stramm lang rollen. Zu Brezeln schlingen und auf Brezeldielen ablegen.	
Stückgare:	Im nicht zu warmen und feuchten Gärraum.	
Meister Tipp:	Vorteilhaft ist die Stückgare unter einer Plastikhaube. Somit wird die Teigoberfläche nicht zu feucht und der Teigling „steift“ besser ab. Dadurch wird die Lauge besser angenommen.	
Backen:	Teigstücke mit $\frac{3}{4}$ - Gare gut absteifen. Belaugen, schneiden und salzen. Mit offenem Zug backen.	
Backhitze:	230° C (10° C unter Brötchenbacktemperatur)	
Backzeit:	13 - 14 Minuten	