

	Produktspezifikation SCH KO TopFit Artikel Nr. 132020	SchapfenMühle GmbH & Co. KG Franzenhauserweg 21 89081 Ulm-Jungingen Tel. 0731 / 96746-0 Fax. 0731 / 96746-50
--	--	---

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für Mehrkornbrot mit Anteil getrockneter Banane
Empfohlene Dosierung	35 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Backmischung für Mehrkornbrot mit Anteil getrockneter Banane
Inhaltsstoffliste	<u>Haferflocken</u> , <u>Weizeneiweiß</u> , Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, <u>Sojaschrot</u> , Bananenschrot (Bananen, pflanzliches Öl (Kokos), Zucker, Honig, Aroma), <u>Weizenmehl</u> , Speisesalz, <u>Weizenflocken</u> , Apfelpulver, <u>Sojamehl</u> , Zucker, Säuerungsmittel (Apfelsäure E296), natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 132020.4001	Wasser, <u>Weizenmehl</u> (27%), <u>Roggenmehl</u> (17%), Roggensauerteig (<u>Roggenmehl</u> , Wasser, Säurekulturen), <u>Haferflocken</u> (5%), <u>Weizeneiweiß</u> , Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, <u>Sojaschrot</u> , Bananenschrot (2%) (Bananen, pflanzliches Öl (Kokos), Zucker, Honig, Aroma), Hefe, Speisesalz, <u>Weizenflocken</u> , Apfelpulver, <u>Sojamehl</u> , Zucker, Säuerungsmittel (Apfelsäure), natürliches Aroma
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 132020.1001	Wasser, <u>Weizenmehl</u> (34%), <u>Roggenmehl</u> (14%), Roggensauerteig (<u>Roggenmehl</u> , Wasser, Säurekulturen), <u>Haferflocken</u> (5%), <u>Weizeneiweiß</u> , Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, <u>Sojaschrot</u> , Bananenschrot (3%) (Bananen, pflanzliches Öl (Kokos), Zucker, Honig, Aroma), Hefe, Speisesalz, <u>Weizenflocken</u> , Apfelpulver, <u>Sojamehl</u> , Zucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), <u>Gerstenmalz</u> , Säuerungsmittel (Apfelsäure), natürliches Aroma

* 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	 4 0 0 0 9 5 0 0 3 2 0 2 7

Lagerung

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

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. 132020.4001)	Gebäck (Rezept Nr. 132020.1001)
Brennwert (KJ/kcal)	1682/401	1085/257	1144/271
Fett (g)	14,1	4,2	4,3
davon gesättigte FS (g)	1,8	0,6	0,6
Kohlenhydrate (g)	43,7	42,0	45,2
davon Zucker (g)	11,7	4,4	4,8



Produktspezifikation

SCH KO TopFit

Artikel Nr. 132020

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

Ballaststoffe (g)	5,5	4,3	3,8
Eiweiß (g)	21,9	10,5	10,9
Salz (g)	6,5	1,6	1,7

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*

	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



Produktspezifikation
SCH KO TopFit
Artikel Nr. 132020

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

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.

Dokument elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.

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



Verarbeitungshinweis
SCH KOTopFit
Artikel Nr. 132020

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

TopFit Brötchen

Rezept Nr. 132020.1001

Verkehrsbezeichnung:

Weizenmischbrötchen mit Anteil getrockneter Banane

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl/-schrot

35 % **Schapfen TopFit**

45 % Weizenmehl Type 550

20 % Roggenmehl Type 1150

Teigführung mit

Schapfen TopFit

und

Schapfen BrötchenMalz

4,500 kg	Weizenmehl Type 550
3,500 kg	Schapfen TopFit
2,000 kg	Roggenmehl Type 1150
0,350 kg	Hefe
0,250 kg	Schapfen BrötchenMalz*
5,500 kg	(ca.) Wasser
16,100 kg	(ca.) Gesamtgewicht

* oder untere Zugabemenge eines Brötchenbackmittels

Aus allen Zutaten einen anfangs etwas festen Teig herstellen.

Kneten: Spiralkneter 6 Minuten langsam
4 - 5 Minuten schnell

Teigtemperatur: 25 – 26° C

Teigruhe: 15 Minuten

Teigeinlage: 2400 g

Pressengare: 10 Minuten

Aufarbeiten: Teigstücke abwiegen und rund wirken. Nach der Pressengare zu abgepressten oder runden Teiglingen aufarbeiten. Die Oberfläche anfeuchten und in Roggenschrot fein oder in die Dekormischung drücken. Auf Brötchenbackbleche absetzen.

Stückgare: Im etwas feuchten warmen Gärraum

Backen: Die Teigstücke bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden schieben. Die letzten 4 Minuten den Zug ziehen.

Backhitze: 230° C (10° C unter Brötchenbacktemperatur, abfallend auf 40° C unter Brötchenbacktemperatur).

Backzeit: 22 – 24 Minuten

Dekormischung:	Roggenschrot fein	0,500 kg
	Schapfen TopFit	0,400 kg
	<u>Sesam</u>	<u>0,100 kg</u>
	Dekormischung	1,000 kg



Verarbeitungshinweis
SCH KOTopFit
Artikel Nr. 132020

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

TopFit Brot

Rezept Nr. 132020.4001

Verkehrsbezeichnung:
Weizenmischbrot mit Anteil getrockneter Banane

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl/-schrot

35 % **Schapfen TopFit**

35 % Weizenmehl Type 1050

30 % Roggenmehl Type 1150

Teigführung mit:
Schapfen TopFit
und Grundsauer

3,500 kg	Schapfen TopFit
3,500 kg	Weizenmehl Type 1050
2,400 kg	Roggenmehl Type 1150
1,000 kg	Grundsauer TA 160 / 18° SG
0,220 kg	Hefe
5,800 kg	(ca.) Wasser
16,420 kg	(ca.) Gesamtgewicht



Knetzeit: Spiralkneter 6 Minuten langsam
5 - 6 Minuten schnell

Teigtemperatur: ca. 27° C

Teigruhe: 25 – 30 Minuten

Teigeinlage: 870 g

Aufarbeiten: Teigstücke abwiegen und rund- und etwas länglich wirken. Die Oberfläche anfeuchten und in Roggenschrot fein oder in der Dekormischung rollen. Mit dem Schluss nach oben in Brotkörbe oder direkt auf Abziehapparate setzen.

Stückgare: Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum

Backen: Die Teigstücke mit 3/4 Gare zweimal an den Enden über Kreuz oder versetzt viermal links, dreimal rechts an der Oberfläche einschneiden. Mit Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten Zug ziehen.

Backhitze: 250° C (10° C über Brötchenbacktemperatur, abfallend auf 40° C unter Brötchenbacktemperatur).

Backzeit: 55 – 60 Minuten

Dekormischung:	Roggenschrot fein	0,500 kg
	Schapfen TopFit	0,400 kg
	<u>Sesam</u>	<u>0,100 kg</u>
	Dekormischung	1,000 kg