

 **ALBAKO A****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Milchbackmittel
BAKELS Artikelnummer:	10355119
Pistor Artikelnummer:	536
GTIN-13:	7610103121651
Gebinde:	Sack à 20 kg
Palettengrösse:	24 x 20 kg / 480 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	270 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 ° C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Magermilchpulver, Pflanzenfette (Palmkern, Palm), Dextrose, **Milchprotein**, Antioxidationsmittel (Rosmarinextrakt).

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Frischmilchersatz
- ✓ Spezial- und Kleinbrote
- ✓ Feingebäck
- ✓ gerührte Massen
- ✓ Wähenguss
- ✓ Crèmen
- ✓ Suppen und Saucen

Dosierung

je nach Anwendung 100-140 g pro Liter
Schüttflüssigkeit (60-80 g pro kg Mehl)

Produkteigenschaften

- ✓ rieselfähig
- ✓ naturbelassen hergestellt durch schonende Sprühtrocknung
- ✓ verbesserte Frischhaltung im Gebäck
- ✓ erhöhte Wasseraufnahme
- ✓ Gebäck mit zarter Kruste und feuchter Krume
- ✓ schöne, gleichmässige Gebäcksfärbung
- ✓ besseres Volumen dank erhöhtem Gashaltvermögen
- ✓ Unterstützung des Triebes
- ✓ Vorteil der Haltbarkeit gegenüber von Frischmilch
- ✓ gleichbleibende, konstante Qualität

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1966 469	kJ kcal
Fett, davon	21	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	17	g
Kohlenhydrate, davon	45	g
Zucker	45	g
Eiweiss	25	g
Aschegehalt, davon	5	g
Salz	0.8	g
Natrium		g
Nahrungsfasern		g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	4	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	homogen, weiss bis hellgelb
Geruch	frisch, milchig
Geschmack	frisch, milchig
Textur	pulverförmig

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	10'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	10
Staphylokokken (koagulase positiv)	KBE/g	100
Salmonellen	KBE/g	nn/5x25g

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) ⁽¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilchpulver, Milchprotein
Eier (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst (Nüsse) ⁽²⁾ (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme.

(2) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Das Risiko einer Kreuzkontamination ist unter Kontrolle: Ja Nein

Angaben über Produktionsland und Konformität

Produktionsland	Schweiz	
Vegetarismus	<input checked="" type="checkbox"/> lacto-vegetarisch	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch
	<input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch	<input type="checkbox"/> vegan
Bio-Zertifizierung		
Bestätigung	Die gelieferten Waren entsprechen in allen Belangen den Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere bezüglich Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Produktzusammensetzung, Allergenen sowie Rückständen und Fremdstoffen. Für die Produktion werden weder gentechnisch veränderte noch mit Gamma-Strahlen behandelte Rohstoffe verwendet. Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Zielland liegt beim Kunden.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tel.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Unterschrift