

 **PRONTO Berliner 50****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	12220124
Pistor Artikelnummer:	18079
GTIN-13:	7613200029820
Gebinde:	Sack à 25 kg
Palettengrösse:	27 x 25 kg / 675 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	180 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 20 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Weizenmehl, Palmfett, getrockneter Glukosesirup, Emulgatoren (**Sojalecithin**, E471, E472e), **Laktose**, **Milchprotein**, Zucker, Speisesalz (jodiert), **Magermilchpulver**, **Weizengluten**, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Zitronenpulver, Aromen, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Berliner-Varianten
- ✓ Donuts

DosierungRezept-Empfehlung

1000 g PRONTO Berliner 50
1000 g Weissmehl, Typ 550
160 g Hefe
400 g Vollei, flüssig (Schaleneier)
450 g Wasser

Produkteigenschaften

- ✓ einfache Rezeptur
- ✓ kein aufwändiges Abwiegen, bedeutet rationelle und sichere Herstellung
- ✓ bis zu zwanzig Komponenten in einer Mischung, bedeutet weniger Rohstoffe an Lager
- ✓ tiefkühlgeeignet - für Teiglinge und Gebäcke
- ✓ die Zugabe von zusätzlichen Backmitteln (für Volumenvergrößerung oder Tiefkühlung) erübrigt sich

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1874 447	kJ kcal
Fett, davon	19.3	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	9.4	g
Kohlenhydrate, davon	57.6	g
Zucker	12.6	g
Eiweiss	10	g
Aschegehalt, davon	3.7	g
Salz	3.03	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	1.6	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	7.8	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	hell beige-braun mit Stippen
Geruch	mehlig
Geschmack	mehlig, süss, salzig
Textur	feines Pulver

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	1'000'000
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) ⁽¹⁾	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl, Weizengluten
Milch (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Laktose, Milchprotein, Magermilchpulver
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sojalecithin
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 Ziel-land 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