

 **LEVIT Fermenta****Stammdaten**

<b>Sachbezeichnung:</b>	Backmittel
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	12671124
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	566
<b>GTIN-13:</b>	7610103120241
<b>Gebinde:</b>	Sack à 25 kg
<b>Palettengrösse:</b>	18 x 25 kg / 450 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	180 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

**Weizenquellmehl, Weizenmalzmehl**, getrockneter **Roggensauerteig (Roggenmehl)**, getrockneter **Weizensauerteig (Weizenmehl, Weizenmalzmehl)**, Acerola Fruchtpulver (Träger: Maniokstärke), Hefe, Milchsäurebakterien, Enzyme.

**Einsatzmöglichkeiten**

- ✓ Sauerteigstarter / Hebel
- ✓ zur direkten Verwendung oder im Vorteig anstelle eines Hefe-Hebels
- ✓ für alle Mehlsorten, vorzugsweise rustikale Mehle
- ✓ Normalbrot, Spezialbrot, Kleingebäck, Sauerteigbrot

→ Verlangen Sie unsere Rezept-Vorschläge

**Produkteigenschaften**

- ✓ ideal zur Herstellung von Sauerteig, da aktive Sauerteigkulturen vorhanden sind
- ✓ direkte Beigabe, der Vorteig entfällt
- ✓ ermöglicht eine sehr rationelle Herstellung von Sauerteigbrot
- ✓ erhöht die Wasseraufnahme
- ✓ intensiviert Aroma und Geschmack des Brotes
- ✓ verbessert die Frischhaltung

**Dosierung**

je nach Anwendung 30-50 g pro Liter  
Schüttflüssigkeit (20-40 g pro kg Mehl)

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1478 352	kJ kcal
Fett, davon	1.7	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0.2	g
Kohlenhydrate, davon	70.3	g
Zucker	0.9	g
Eiweiss	10.5	g
Aschegehalt, davon	0.8	g
Salz	0.03	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	6.5	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	10.2	g

## Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	beige, bräunlich
Geruch	aromatisch, getreideartig, leicht sauer
Geschmack	getreideartig, leicht sauer
Textur	fein, pulverförmig

## Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Fremdkeimzahl	KBE/g	10'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	100
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

## Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) <sup>(1)</sup>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenquellmehl, Weizenmalzmehl, Roggensauerteig, Weizensauerteig
Milch (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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) <sup>(2)</sup> (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 type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch <input checked="" 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