

 **Winzer 50****Stammdaten**

<b>Sachbezeichnung:</b>	Backmischung
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	19210124
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	11289
<b>GTIN-13:</b>	7610103162296
<b>Gebinde:</b>	Sack à 25 kg
<b>Palettengrösse:</b>	27 x 25 kg / 675 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	180 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 20 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

**Weizenmehl, Sesamsamen, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Roggenmehl, Gerstenmehl, Haferflocken, Speisesalz (jodiert), Weizengluten, Gerstenmalzmehl geröstet, Emulgator (E472e), Enzyme, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Gerstenmalzmehl.**

**Einsatzmöglichkeiten**

✓ Winzer-Brot / -Brötchen

**Dosierung**Rezept-Empfehlung

1000 g Wasser  
830 g Weissmehl, Typ 550  
830 g Winzer 50  
50 g Hefe

**Produkteigenschaften**

- ✓ aromatische Brote mit hervorragendem Geschmack
- ✓ einfache Rezeptur
- ✓ kein aufwändiges Abwägen bedeutet rationelle und sichere Herstellung
- ✓ bis zu zwanzig Komponenten in einer Mischung, bedeutet weniger Rohstoffe an Lager

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1638 390	kJ kcal
Fett, davon	13.6	g
<b>gesättigte Fettsäuren (FS)</b>	1.9	g
Kohlenhydrate, davon	49.3	g
<b>Zucker</b>	1.2	g
Eiweiss	14	g
Aschegehalt, davon	5.4	g
<b>Salz</b>	4	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	7.2	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	10.8	g

## Sensorische Produkteigenschaften

<b>Aussehen</b>	Pulver mit Körner
<b>Geruch</b>	typisch, frisch
<b>Geschmack</b>	typisch
<b>Textur</b>	fein

## 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) <sup>(1)</sup>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl, Gerstenmalzmehl geröstet, Roggenmehl, Gerstenmehl, Haferflocken, Weizengluten, Gerstenmalzmehl
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sesamsamen
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-vegetarisch	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-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