



## Stammdaten

<b>Sachbezeichnung:</b>	Milchbackmittel
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	10356124
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	533
<b>GTIN-13:</b>	7610103108966
<b>Gebinde:</b>	Sack à 25 kg
<b>Palettengrösse:</b>	18 x 25 kg / 450 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	270 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



## Zusammensetzung

**Magermilchpulver, Dextrose, Laktose, Milcheiweiss, eingesottene Butter.**

## Einsatzmöglichkeiten

- ✓ reine Buttergebäcke:
  - Buttergipfel
  - Butterzöpfe
  - etc.
- ✓ Spezialbrote
- ✓ Kleinbrote
- ✓ Wähenguss
- ✓ Vanillecremen

## Dosierung

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

## Produkteigenschaften

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

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
<b>Energie</b>	1640 387	kJ kcal
<b>Fett, davon</b>	3.1	g
<b>gesättigte Fettsäuren (FS)</b>	2.1	g
<b>Kohlenhydrate, davon</b>	72.5	g
<b>Zucker</b>	72.5	g
<b>Eiweiss</b>	17.5	g
<b>Aschegehalt, davon</b>	3.5	g
<b>Salz</b>	0	g
Natrium	0.2	g
Nahrungsfasern		g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	3.4	g

## Sensorische Produkteigenschaften

<b>Aussehen</b>	homogen, weiss bis hellgelb
<b>Geruch</b>	frisch, milchig
<b>Geschmack</b>	frisch, milchig
<b>Textur</b>	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) <sup>(1)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilchpulver, Laktose, Milcheiweiss, eingesottene Butter
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 checked="" type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-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

Sabrina Forster  
Digital unterschrieben  
 von Sabrina Forster  
 Datum: 2019.07.18  
 12:17:56 +02'00'