

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmittel
BAKELS Artikelnummer:	50381109
Pistor Artikelnummer:	18496
GTIN-13:	7630019603973
Gebinde:	Sack à 10 kg
Palettengrösse:	60 x 10 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	270 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 20 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



Zusammensetzung

UrDinkelmehl, getrockneter **Dinkelsauerteig (Dinkelvollkornmehl)**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ für alle UrDinkel-, Spezial- und Kleinbrote
- ✓ UrDinkelzöpfe

→ Verlangen Sie unsere Rezept-Vorschläge

Dosierung

je nach Anwendung 30-40 g pro Liter Schüttflüssigkeit (15-25 g pro kg Mehl)

Produkteigenschaften

- ✓ Backmittel kann für Dinkel- und UrDinkelprodukte eingesetzt werden
- ✓ bringt Sicherheit bei der Teigführung
- ✓ direkt dem Mehl begeben
- ✓ freigeschobene Brote mit TA 180
- ✓ sehr gute Frischhaltung
- ✓ grosses Brotvolumen
- ✓ ergibt Brote und Brötchen mit kurzer und zarter Krume

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1439 343	kJ kcal
Fett, davon	2	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0.3	g
Kohlenhydrate, davon	65.6	g
Zucker	1	g
Eiweiss	13	g
Aschegehalt, davon	1.1	g
Salz	0	g
Natrium	0.002	g
Nahrungsfasern	5.1	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	13.2	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	Pulver
Geruch	typisch, frisch
Geschmack	typisch
Textur	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) ⁽¹⁾	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	UrDinkelmehl, getrockneter Dinkelsauerteig
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) ⁽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 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

Sabrina Forster
Digital unterschrieben von Sabrina Forster
 Datum: 2019.08.02 11:24:20 +0200