

 **ProVita 60****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	50534119
Pistor Artikelnummer:	18695
GTIN-13:	7630019605151
Gebinde:	Sack à 20 kg
Palettengrösse:	30 x 20 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	270 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Sonnenblumenkerne, **Vollkornhaferkerne**, **Vollkorndinkelmehl**, **Weizengluten**, Leinsamen, Salz (jodiert), **Gerstenmalz**, **Roggenmehl**, **Haferflocken**, **Dinkelflocken**, Hirse, Buchweizenmehl, Karamellzucker, Quinoa, Chiasamen, Amaranthkörner, getrockneter **Weizensauerteig**, Enzyme.

Einsatzmöglichkeiten

✓ ProVita-Brot / -Brötchen

DosierungRezept-Empfehlung

Quellstück:

1000 g Wasser

1000 g ProVita 60

über Nacht im Kühlschrank quellen lassen

2000 g Quellstück

500 g Halbweissmehl, Typ 720

12 g Hefe

Produkteigenschaften

- ✓ Brotmischung aus der Vita-Brot Linie
- ✓ aromatische Brote mit hervorragendem Geschmack
- ✓ pflanzliche Proteinquelle
- ✓ sehr bekömmlich
- ✓ lange Frischhaltung
- ✓ 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	1821 436	kJ kcal
Fett, davon	22.3	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	2.2	g
Kohlenhydrate, davon	37.2	g
Zucker	3.5	g
Eiweiss	18.2	g
Aschegehalt, davon	4	g
Salz	2.78	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	9.7	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	8.6	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	beige
Geruch	malzig, säuerlich
Geschmack	malzig, säuerlich
Textur	pulverförmig mit Kernen

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"/>	Vollkornhaferkerne, Vollkorndinkelmehl, Weizengluten, Gerstenmalz, Roggenmehl, Haferflocken, Dinkelflocken, getrockneter 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) ⁽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	Holland	
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 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