

## Hopp Schwiiz



### Stammdaten

<b>Sachbezeichnung:</b>	Backmischung
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	50603124
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	18758
<b>GTIN-13:</b>	7630019605854
<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 IPS, Roggenschrot IPS, Sonnenblumenkerne, Butterpulver** [eingesottene **Butter, Magermilchpulver, Milchprotein**, Antioxidationsmittel (Rosmarinextrakt)], Hirse, getrockneter **Weizensauerteig (Weizenmehl, Weizenmalzmehl)**, **Gerstenvollkornmehl** IPS, Salz (jodiert), **Roggenmalz** geröstet, Mohnsamen, Acerola Fruchtpulver (Träger: Maniokstärke), Enzyme.

### Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Hopp Schwiiz-Brot / -Brötchen

### Dosierung

#### Rezept-Empfehlung

1680 g Hopp Schwiiz

1000 g Wasser

50 g Hefe direkt Triebführung

20 g Hefe lange Triebführung

### Produkteigenschaften

- ✓ hervorragender Geschmack durch Sauerteig, Butter, Aromamalz und Milchpulver
- ✓ sehr gute Frischhaltung
- ✓ einfache Rezeptur
- ✓ einzigartiges Krumenbild durch Mohn und Goldhirse
- ✓ für lange und kurze Triebführungen geeignet
- ✓ kein aufwändiges Abwiegen, bedeutet rationelle und sichere Herstellung
- ✓ bis zu zwanzig Komponenten in einer Mischung, bedeutet weniger Rohstoffe an Lager
- ✓ Getreide aus IP-Suisse Produktion

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
<b>Energie</b>	1514 358	kJ kcal
<b>Fett, davon</b>	5.5	g
<b>gesättigte Fettsäuren (FS)</b>	1.6	g
<b>Kohlenhydrate, davon</b>	64.1	g
<b>Zucker</b>	1.7	g
<b>Eiweiss</b>	11.3	g
<b>Aschegehalt, davon</b>		g
<b>Salz</b>	2	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	3.7	g
Alkohol		g
Organische Säuren	2.9	g
Wasser	12.5	g

## Sensorische Produkteigenschaften

<b>Aussehen</b>	beige mit Saaten
<b>Geruch</b>	mehlig, nach Saaten
<b>Geschmack</b>	mehlig, nach Saaten
<b>Textur</b>	Pulver mit Saaten

## 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, Roggenschrot, getrockneter Weizensauerteig, Gerstenvollkornmehl, Roggenmalz geröstet
Milch (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ingesottene Butter, Magermilchpulver, Milchprotein
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-lacto-vegetarisch
	<input type="checkbox"/> ovo-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 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