PRONTOvite

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	10461124
Pistor Artikelnummer:	11065
GTIN-13:	7610103114486
Gebinde:	Sack à 25 kg
Palettengrösse:	18 x 25 kg / 450 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	270 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 20 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

Zusammensetzung

Palmfett, Zucker, **Weizenstärke**, **Weizengluten**, Glukosesirup, Speisesalz, Dextrose, **Magermilchpulver**, Emulgatoren (E472e, E481), **Milchprotein**, Zitronenaroma, Stabilisator (E340), Trennmittel (E551), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Zitronensaftpulver.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Hefesüssteiggebäcke
- ✓ Plunder-Gebäcke
- ✓ Dreikönigskucen
- ✓ Berliner

→ Verlangen Sie unsere Rezept-Vorschläge

Dosierung

Rezept-Empfehlung

1650 g Weissmehl oder Typ 550
1000 g Wasser
500 g PRONTOvite
100 g Hefe (80-120g)

Produkteigenschaften

- ✓ einfache Rezeptur
- ✓ kein aufwändiges Abwiegen, bedeutet rai-tonelle und sichere Herstellung
- ✓ bis zu zwanzig Komponenten in einer Mischung, bedeutet weniger Rohstoffe an Lager
- ✓ die Zugabe von zusätzlichen Backmitteln (für Volumenvergrösserung oder Tiefkühlung) erübrigt sich
- ✓ längere Frischhaltung
- ✓ tiefkühlgeeignet - für Teiglinge und Gebäcke

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	2186 520	kJ kcal
Fett, davon	32.8	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	16.5	g
Kohlenhydrate, davon	47.9	g
Zucker	33.6	g
Eiweiss	8.4	g
Aschegehalt, davon	6.5	g
Salz	6	g
Natrium		g
Nahrungsfasern		g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	4.3	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	cremefarbig
Geruch	frisch, leicht nach Zitrone, süsslich
Geschmack	leicht nach Zitrone, süss
Textur	fein, pulverförmig

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	1'000'000
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren) Ja	Nein	betroffene Zutat
Glutenhaltige Getreide (Derivate)(1)	☒	☐	Weizenstärke, Weizenkleber
Milch (Derivate)	☒	☐	Magermilchpulver, Milchprotein
Eier (Derivate)	☐	☒	
Fische (Derivate)	☐	☒	
Krebstiere (Derivate)	☐	☒	
Sojabohnen (Derivate)	☐	☒	
Hartschalenobst (Nüsse)(2) (Derivate)	☐	☒	
Erdnüsse (Derivate)	☐	☒	
Sesamsamen (Derivate)	☐	☒	
Sellerie (Derivate)	☐	☒	
Senf (Derivate)	☐	☒	
Weichtiere (Derivate)	☐	☒	
Lupinen (Derivate)	☐	☒	
Schwefeldioxid und Sulfite	☐	☒	

(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	☒ lacto-vegetarisch ☐ ovo-lacto-vegetarisch ☐ ovo-vegetarisch ☐ 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 Lehnherr Digital unterschrieben von Sabrina Lehnherr Datum: 2021.03.05 13:42:15 +01'00'