Dinkelmalz 50

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	11050124
Pistor Artikelnummer:	10917
GTIN-13:	7610103151375
Gebinde:	Sack à 25 kg
Palettengrösse:	27 x 25 kg / 675 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	180 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 20 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

Zusammensetzung

Sojaschrot geröstet, **Weizenmehl**, **Roggenschrot**, Leinsaat, **Weizenquellstärke**, **Weizengluten**, **Dinkelflocken** (5%), Kartoffelflocken, Speisesalz (jodiert), Sonnenblumenkerne, getrockneter **Roggensauerteig** (**Roggenmehl**), **Laktose**, **Gerstenmalzmehl** (2.5%), **Sesam**, **Gerstenmalzmehl** geröstet (1%), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Einsatzmöglichkeiten

✓ Dinkelmalzbrot / -brötchen

Dosierung

Rezept-Empfehlung

1000 g Wasser
775 g Dinkelmehl, Typ 630 (750-800g)
775 g Dinkelmalz (750-800g)
40 g Hefe

Produkteigenschaften

✓ aromatische Brote mit hervorragendem Geschmack
✓ einfache Rezeptur
✓ kein aufwändiges Abwägen, bedeutet rationelle und sichere Herstellung
✓ bis zu zwanzig Komponenten in einer Mischung, bedeutet weniger Rohstoffe an Lager

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	1551 369	kJ kcal
Fett, davon	11	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	1.6	g
Kohlenhydrate, davon	39.8	g
Zucker	2.5	g
Eiweiss	22.1	g
Aschegehalt, davon	6.5	g
Salz	4.4	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	11.4	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	9.2	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	Pulver mit Körner
Geruch	typisch, frisch
Geschmack	typisch
Textur	fein

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)	☒	☐	Weizenmehl, Roggenschrot, Weizenquellstärke, Weizengluten, Dinkelflocken, getrockneter Roggensauerteig, Gerstenmalzmehl, Gerstenmalzmehl geröstet
Milch (Derivate)	☒	☐	Laktose
Eier (Derivate)	☐	☒	
Fische (Derivate)	☐	☒	
Krebstiere (Derivate)	☐	☒	
Sojabohnen (Derivate)	☒	☐	Sojaschrot geröstet
Hartschalenobst (Nüsse)(2) (Derivate)	☐	☒	
Erdnüsse (Derivate)	☐	☒	
Sesamsamen (Derivate)	☒	☐	Sesam
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: 2021.10.19 11:24:09 +02'00'