Dinkel-Gerste

naturel

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	50108124
Pistor Artikelnummer:	18204
GTIN-13:	7630019600866
Gebinde:	Sack à 25 kg
Palettengrösse:	27 x 25 kg / 675 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	270 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 20 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

Zusammensetzung

UrDinkelmehl IPS (70%), **Gerstenmehl** IPS (25%), Meersalz, getrockneter **Dinkelsauerteig** (**Dinkelvollkornmehl**), Emulgator (**Sojalecithin**), **Roggenmalzmehl** geröstet, **Gerstenmalzmehl**, Acerola Fruchtpulver (Träger: Maniokstärke), Enzyme.

Einsatzmöglichkeiten

✓ Dinkel-Gerstenbrot / -brötchen

Dosierung

Rezept-Empfehlung
Brühstück:
560 g Dinkel-Gerste
840 g Wasser, kochend

2000 g Dinkel-Gerste
1000 g Wasser
1400 g Brühstück
85 g Hefe

Produkteigenschaften

- ✓ Brotmischung aus dem VITA-Brotsortiment
- ✓ aromatische Brote mit hervorragendem Geschmack
- ✓ weizenfrei und sehr bekömmlich
- ✓ mit Meersalz
- ✓ einfache Rezeptur
- ✓ 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

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	1430 341	kJ kcal
Fett, davon	2.3	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0.4	g
Kohlenhydrate, davon	66.5	g
Zucker	1	g
Eiweiss	11.6	g
Aschegehalt, davon	3.3	g
Salz	2	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	3.6	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	12.7	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	Pulver mit Körnern, hell beige-weiss mit Stippen
Geruch	typisch, frisch
Geschmack	typisch, frisch
Textur	Pulver mti gröberen Partikeln

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)	☒	☐	UrDinkelmehl, Gerstenmehl, getrockneter Dinkelsauerteig, Roggenmalzmehl geröstet, Gerstenmalzmehl
Milch (Derivate)	☐	☒	
Eier (Derivate)	☐	☒	
Fische (Derivate)	☐	☒	
Krebstiere (Derivate)	☐	☒	
Sojabohnen (Derivate)	☒	☐	Sojalecithin
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-vegetarisch	☐ ovo-lacto-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: 2021.10.12 12:11:00 +02'00'