Rustico 20

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	10464109
Pistor Artikelnummer:	560
GTIN-13:	7610103103138
Gebinde:	Sack à 10 kg
Palettengrösse:	60 x 10 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	270 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 20 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

Zusammensetzung

Weizenquellmehl, getrockneter **Weizensauerteig** (**Weizenmehl**, **Weizenmalzmehl**), Speisesalz (jodiert), **Magermilchpulver**, **Roggenmehl**, **Weizenmehl**, **Laktose**, Dextrose, **Gerstenmalzmehl** geröstet, Emulgator (E472e), **Weizenquellstärke**, **Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Spezial- und Kleinbrote
- ✓ Moschtbrot
- ✓ Monatsbrot-Konzept

→ Verlangen Sie unsere Rezept-Vorschläge

Produkteigenschaften

- ✓ durch Zugabe von verschiedenen Mehlen kann der Charakter des Brotes individuell verändert werden
- ✓ rationelle Teigherstellung dank wenigen Rezeptkomponenten
- ✓ tiefkühlgeeignet für Teiglinge und Gebäcke
- ✓ sehr vielfältige Anwendungsmöglichkeiten

Dosierung

Rezept-Empfehlung
1000 g Wasser
1000 g Halbweissmehl, Typ 720
350 g Rustico 20
300 g Roggenmehl dunkel, Typ 1100
60 g Hefe (50-70g)

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	1371 326	kJ kcal
Fett, davon	2.5	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	1.8	g
Kohlenhydrate, davon	64.7	g
Zucker	11.6	g
Eiweiss	10.4	g
Aschegehalt, davon	11.7	g
Salz	10.7	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	1.9	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	8.8	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	beige, homogen
Geruch	getreideartig, leicht sauer
Geschmack	leicht säuerlich, malzig, salzig
Textur	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)	☒	☐	Weizenquellmehl, getrockneter Weizensauerteig, Roggenmehl, Weizenmehl, Gerstenmalzmehl geröstet, Weizenquellstärke, Weizengluten
Milch (Derivate)	☒	☐	Magermilchpulver, Laktose
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: 2022.04.19 13:16:06 +02'00'