PRONTO Parisergipfel

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	19155124
Pistor Artikelnummer:	10903
GTIN-13:	7610103158541
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

Weizenmehl IPS, **Magermilchpulver**, Zucker, Speisesalz (jodiert), **Eigelbpulver**, **Gersten-malzmehl**, **Weizengluten**, Emulgatoren (E471, **Sojalecithin**), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Einsatzmöglichkeiten

✓ Gipfel-Varianten
✓ Plunder-Varianten

Dosierung

Rezept-Empfehlung
2600 g PRONTO Parisergipfel
1400 g Wasser
160 g Hefe
1000 g Butter, Gipfelmargarine oder -fett zum Einschlagen / Tourieren

Produkteigenschaften

✓ einfache Rezeptur
✓ kein aufwändiges Abwägen, bedeutet rationelle und sichere Herstellung
✓ bis zu zwanzig Komponenten in einer Mischung, bedeutet weniger Rohstoffe an Lager
✓ tiefkühlgeeignet - für Teige und Teiglinge
✓ die Zugabe von zusätzlichen Backmitteln (für Volumenvergrösserung oder Tiefkühlung) erübrigt sich
✓ 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	1431 341	kJ kcal
Fett, davon	1.7	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0.1	g
Kohlenhydrate, davon	68.5	g
Zucker	5.7	g
Eiweiss	11.7	g
Aschegehalt, davon	2.6	g
Salz	2	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	2.5	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	13	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	Pulver
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, Gerstenmalzmehl, Weizengluten
Milch (Derivate)	☒	☐	Magermilchpulver
Eier (Derivate)	☒	☐	Eigelbpulver
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-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: 2022.04.08 14:14:11 +02'00'