Mollipan 20

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	19171124
Pistor Artikelnummer:	10907
GTIN-13:	7610103158718
Gebinde:	Sack à 25 kg
Palettengrösse:	27 x 25 kg / 675 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	270 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

Zusammensetzung

Weizenmehl, **Weizengluten**, **Molkenpulver**, Speisesalz (jodiert), Zucker, **Gerstenmalzmehl**, Emulgatoren (E472e, E471), Enzyme, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Weggli
- ✓ Sandwich
- ✓ Toastbrot
- ✓ Zopf
- ✓ Hefesüssteig
- ✓ tourierter Hefesüssteig

→ Verlangen Sie unsere Rezept-Vorschläge

Produkteigenschaften

- ✓ aromatische Gebäcke mit hervorragendem Geschmack, grossem Volumen und molligen, zarten Krumen
- ✓ einfache Rezeptur
- ✓ kein aufwändiges Abwägen, bedeutet rationelle und sichere Herstellung
- ✓ bis zu zwanzig Komponenten in einer Mischung, bedeutet weniger Rohstoffe an Lager

Dosierung

Rezept-Empfehlung

1500 g Weissmehl, Typ 400 oder 550
1000 g Wasser
400 g Mollipan 20
200 g Margarine (z.B. TORTA)
100 g Hefe

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	1416 337	kJ kcal
Fett, davon	4.2	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	2.8	g
Kohlenhydrate, davon	58	g
Zucker	5.9	g
Eiweiss	15.5	g
Aschegehalt, davon	9.7	g
Salz	8.3	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	2.6	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	10	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	Pulver, hell beige-braun mit Stippen
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, Weizengluten, Gerstenmalzmehl
Milch (Derivate)	☒	☐	Molkenpulver
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: 2022.04.08 13:49:51 +02'00'