Bakels Hell glutenfrei Backmischung

Stammdaten

Sachbezeichnung:	glutenfreie Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	50651250
Pistor Artikelnummer:	18866
GTIN-13:	7630019606370
Gebinde:	Beutel à 1000 g
Palettengrösse:	80 x Karton à 6 kg / 480 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	360 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

Zusammensetzung

Kartoffelstärke, Maisstärke, Zucker, Reisstärke, Stabilisator (Johannisbrotkernmehl), Verdickungsmittel (E464, E466), Psyllium, Salz, Kartoffelprotein, Emulgatoren (E471, E472e), karamellisierter Zucker, natürliches Aroma, Enzyme.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ glutenfreies Weissbrot
- ✓ diverse glutenfreie Brotvarianten, Biscuits, Cakes, Cookies, ...

→ Verlangen Sie unsere Rezept-Vorschläge

Dosierung

Rezept-Empfehlung

300 g Bakels Hell glutenfrei Backmischung
300 g Wasser
15 g Sonnenblumenöl
7 g Trockenhefe (21 g Frischhefe)

Produkteigenschaften

- ✓ einfache Rezeptur
- ✓ glutenfreie Backvormischung für sehr geschmacksvolle Brote
- ✓ ideal für den Ladenverkauf
- ✓ kein aufwändiges abwiegen, bedeutet rationelle und sichere Herstellung
- ✓ gute Frischhaltung der Brote
- ✓ schönes Gebäcksvolumen
- ✓ Mischung enthält keine Allergene

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	1368 323	kJ kcal
Fett, davon	0.7	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0.3	g
Kohlenhydrate, davon	72.4	g
Zucker	6.7	g
Eiweiss	3.7	g
Aschegehalt, davon		g
Salz	2	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	6.3	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	14.7	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	cremefarbiges Pulver
Geruch	frisch, typisch
Geschmack	frisch, typisch
Textur	feines Pulver

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Staphylokokken (koagulase positiv)	KBE/g	100
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

Physikalische / chemische Eigenschaften

Beschreibung	Einheit	typische Werte	Toleranzen
ELISA Gluten Test	mg/kg		<20

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)	☐	☒	
Milch (Derivate)	☐	☒	
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	England	
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: 2022.05.11 14:24:41 +02'00'