

PRONTO Dinkelgipfel

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	50699124
Pistor Artikelnummer:	23298
GTIN-13:	7630019606783
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

Dinkelmehl (87%), Magermilchpulver, Dinkelgluten, Salz (jodiert), Zucker, Dextrose, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Emulgator (E472e), Gerstenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Dinkelbuttergipfel, Parisergipfel
- ✓ Dinkelhefegebäcke
- ✓ Dinkelbutterzopf
- ✓ Dinkelberliner

Produkteigenschaften

- ✓ konstante Qualität und einfache Handhabung
- ✓ optimales Volumen
- ✓ weizenfrei (Dinkel-Trend)
- ✓ für alle Produktionsmethoden
- ✓ voller Geschmack
- ✓ viele Anwendungsrezepturen

Dosierung

Rezept-Empfehlung

2900 g PRONTO Dinkelgipfel

150 g Hefe

150 g Vollei, flüssig

60 g Fettstoff oder Butter

1200 g Wasser

1000 g Gipfelmargarine, Gipfelfett oder Butter zum Tourieren (z.B. Mara/Luna)

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1427 337	kJ kcal
Fett, davon	1.3	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0.5	g
Kohlenhydrate, davon	64.8	g
Zucker	5	g
Eiweiss	14.6	g
Aschegehalt, davon		g
Salz	2.5	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	3.7	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	12.3	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	beige-weiss
Geruch	mehlig
Geschmack	mehlig, süss
Textur	Pulver

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	1'000'000
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) ⁽¹⁾	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dinkelmehl, Dinkelgluten, Gerstenmalzmehl
Milch (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilchpulver
Eier (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst (Nüsse) ⁽²⁾ (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(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	<input checked="" type="checkbox"/> lacto-vegetarisch	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch
	<input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch	<input type="checkbox"/> 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 Ziel-land 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