7-Kornbrot

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	19141124
Pistor Artikelnummer:	10885
GTIN-13:	7610103158404
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 IPS, **Weizen** gequetscht IPS, **Weizengluten**, **Roggenmehl** IPS, getrockneter **Weizensauerteig** (**Weizenmahlerzeugnisse**), **Haferflocken**, Reismehl, **Gerstenmehl** IPS, Maismehl IPS, Hirsemehl, getrockneter **Hartweizensauerteig** (**Hartweizenmehl**), Speisesalz (jodiert), **Gerstenmalzmehl**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.

Einsatzmöglichkeiten

✓ 7-Kornbrot / -brötchen

Dosierung

Rezept-Empfehlung
1515 g 7-Kornbrot
1000 g Wasser
50 g Hefe

Produkteigenschaften

✓ aromatische Brote mit hervorragendem Geschmack
✓ einfache Rezeptur
✓ kein aufwändiges Abwägen, bedeutet rationelle und sichere Herstellung
✓ bis zu zwanzig Komponenten in einer Mischung, bedeutet weniger Rohstoffe an Lager
✓ 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	1416 337	kJ kcal
Fett, davon	2	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0.2	g
Kohlenhydrate, davon	60.6	g
Zucker	0.9	g
Eiweiss	16.7	g
Aschegehalt, davon	3.1	g
Salz	2	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	5	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	12.6	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	Pulver mit Schrot, hell beige-weiss mit Stippen
Geruch	typisch, frisch
Geschmack	typisch
Textur	Pulver

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, Weizen gequetscht, Weizengluten, Roggenmehl, getrockneter Weizensauerteig, Haferflocken, Gerstenmehl, getrockneter Hartweizensauerteig, Gerstenmalzmehl
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	Schweiz	
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

Jasmin Fleischmann — Digital unterschrieben von Jasmin Fleischmann Datum: 2022.09.29 13:02:37 +02'00'