

 **SUMAX Verde****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Backmittel
BAKELS Artikelnummer:	10435109
Pistor Artikelnummer:	12783
GTIN-13:	7610103122238
Gebinde:	Sack à 10 kg
Palettengrösse:	60 x 10 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	270 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Weizenkleber, Dextrose, **Gerstenmalzmehl**, **Weizenstärke**, Zucker, Acerola Fruchtpulver (Träger: Maltodextrin), **Weizenmehl**, Enzyme.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ direkte Verarbeitung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung (Tiefkühlung)
- ✓ Spezial- und Kleinbrote
- ✓ Butter- und Süssteiggebäcke

Dosierung

je nach Anwendung 30-50 g pro Liter Schüttflüssigkeit (15-30 g pro kg Mehl)

Produkteigenschaften

- ✓ bei Gärverzögerung und / oder Tiefkühlung erübrigen sich zusätzliche Backmittel
- ✓ optimiert die Teigqualität und Backfähigkeit von tiefgefrorenen Teigen und Teiglingen
- ✓ direkt dem Mehl begeben
- ✓ beschleunigt und verstärkt den Trieb
- ✓ vergrössert das Volumen
- ✓ bringt Sicherheit bei der Teigführung

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1572 375	kJ kcal
Fett, davon	2.4	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0.5	g
Kohlenhydrate, davon	59.5	g
Zucker	31.7	g
Eiweiss	26.5	g
Aschegehalt, davon	0.7	g
Salz	0.02	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	1.9	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	9	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	beige
Geruch	malzig, säuerlich
Geschmack	malzig, säuerlich
Textur	pulverförmig

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"/>	Weizenkleber, Gerstenmalzmehl, Weizenstärke, Weizenmehl
Milch (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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	Holland	
Vegetarismus	<input type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch <input checked="" 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