

 **PRNTOpan****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	10463124
Pistor Artikelnummer:	10935
GTIN-13:	7610103117166
Gebinde:	Sack à 25 kg
Palettengrösse:	24 x 25 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	300 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Palmfett, **Magermilchpulver**, Dextrose, Speisesalz, **Weizenkleber**, Glukosesirup, **Weizenquellmehl**, Emulgatoren (E472e, E471), **Weizenquellstärke**, **Milchprotein**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Für alle nicht gesüßten, fetthaltigen Hefe- und Kleingebäcke
- ✓ Weggli, Sandwich, Toastbrote
- ✓ Zöpfe

→ Verlangen Sie unsere Rezept-Vorschläge

DosierungRezept-Empfehlung

1550 g Weissmehl oder Typ 550
(1500-1600g)
1000 g Wasser
450 g PRNTOpan
100 g Hefe (80-120 g)

Produkteigenschaften

- ✓ einfache Rezeptur
- ✓ kein aufwändiges Abwägen, bedeutet rationelle und sichere Herstellung
- ✓ bis zu zwanzig Komponenten in einer Mischung, bedeutet weniger Rohstoffe an Lager
- ✓ tiefkühlgeeignet - für Teiglinge und Gebäcke
- ✓ die Zugabe von zusätzlichen Backmitteln (für Volumenvergrößerung oder Tiefkühlung) erübrigt sich

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	2147 513	kJ kcal
Fett, davon	34.9	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	18.5	g
Kohlenhydrate, davon	34.2	g
Zucker	22.2	g
Eiweiss	15.5	g
Aschegehalt, davon	10.8	g
Salz	8.3	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	0.3	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	4.1	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	weiss bis leicht gelblich
Geruch	milchig
Geschmack	leicht süss
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, Weizenquellmehl, Weizenquellstärke
Milch (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilchpulver, Milchproteine
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