PRONTOtop 2 salzig

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	10604124
Pistor Artikelnummer:	11297
GTIN-13:	7610103115391
Gebinde:	Sack à 25 kg
Palettengrösse:	27 x 25 kg / 675 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	300 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

Zusammensetzung

Magermilchpulver, Maisstärke, Sonnenblumenöl, **Volleipulver**, modifizierte Maisstärke, Speisesalz, Glukosesriup, **Milchprotein**, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), natürliche Aromen, Farbstoff (Beta-Carotin), Trennmittel (E551).

Kann **Gluten** enthalten.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Käsekuchen
- ✓ Fleischkuchen
- ✓ Gemüsekuchen

→ Verlangen Sie unsere Rezept-Vorschläge

Produkteigenschaften

- ✓ sehr einfache Anwendung
- ✓ kein aufwändiges Abwägen, bedeutet sehr rationelle und sichere Herstellung
- ✓ Guss kann ungebacken im Tiefkühl- oder Kühlschrank gelagert werden
- ✓ Zutaten wirken strukturverbessernd
- ✓ gleichmässig konstante Geschmacksnote
- ✓ individuelle Zusatzwürzung möglich
- ✓ Mischung mit jeder beliebigen Käsesorte möglich

Dosierung

Rezept-Empfehlung:
1000 g Wasser
250 g PRONTOtop 2 salzig

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	1779 424	kJ kcal
Fett, davon	15.1	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	1.5	g
Kohlenhydrate, davon	56.3	g
Zucker	20.2	g
Eiweiss	15.6	g
Aschegehalt, davon	6.7	g
Salz	3.5	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	0.1	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	6.2	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	hellbeige, hellgelb
Geruch	frisch, würzig, nach Ei
Geschmack	frisch, würzig, nach Ei
Textur	pulverförmig

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)	☒	☐	Spuren von Gluten
Milch (Derivate)	☒	☐	Magermilchpulver, Milchprotein
Eier (Derivate)	☒	☐	Volleipulver
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-lacto-vegetarisch ☐ ovo-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: 2023.04.28 11:56:25 +02'00'