

Quickmilk Magermilchpulver Instant



Stammdaten

Sachbezeichnung:	Sprühmagermilchpulver
BAKELS Artikelnummer:	50591119
Pistor Artikelnummer:	18724
GTIN-13:	7630019605670
Gebinde:	Sack à 20 kg
Palettengrösse:	24 x 20 kg / 480 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	540 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 25 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



Zusammensetzung

Magermilch.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Frisch- und Dauerbackwaren
- ✓ anstelle von Frischmilch
- ✓ Feingebäcke
- ✓ Spezial- und Kleinbrote
- ✓ Dessertcrèmen
- ✓ Joghurts
- ✓ Schokolade
- ✓ Saucen

Produkteigenschaften

- ✓ sprühgetrocknet im Teilinstantisierungsverfahren
- ✓ zarte Krusten- und feinporige Krumenstruktur des Gebäcks
- ✓ stets verfügbar und bakteriell unbedenklich
- ✓ süsslicher Geschmack
- ✓ gute Benetzbarkeit
- ✓ konstante Qualität
- ✓ lange Haltbarkeit

Dosierung

für 1 Liter Magermilch:

910 g Wasser

90 g Quickmilk Magermilchpulver Instant

in Teigen:

je nach Anwendung 80-100 g pro Liter

Schüttflüssigkeit (50-60 g pro kg Mehl)

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1524 359	kJ kcal
Fett, davon	0.5	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0.3	g
Kohlenhydrate, davon	53	g
Zucker	53	g
Eiweiss	34.5	g
Aschegehalt, davon	8	g
Salz	1.1	g
Natrium	0.29	g
Nahrungsfasern	0	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	4	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	cremefarbig
Geruch	milchig, rein
Geschmack	milchig, rein
Textur	leicht agglomeriertes frei fliessendes Pulver

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	10'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	10
Staphylokokken (koagulase positiv)	KBE/g	10
Salmonellen	KBE/g	nn/125g

Physikalische / chemische Eigenschaften

Beschreibung	Einheit	typische Werte	Toleranzen
pH-Wert		6.6	6.4-6.9
Schüttgewicht	g/l	360	330-430
Wassergehalt	%		<4.0

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) ⁽¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilch
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