Quickmilk Magermilchpulver

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Sprühmagermilchpulver
BAKELS Artikelnummer:	50575104
Pistor Artikelnummer:	18722
GTIN-13:	7630019605540
Gebinde:	Sack à 5 kg
Palettengrösse:	100 x 5 kg / 500 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
- ✓ Dessertcremen
- ✓ Joghurts
- ✓ Schokolade
- ✓ Saucen

Produkteigenschaften

- ✓ schonend hergestellt im Sprühtrocknungsverfahren
- ✓ zarte Krusten- und feinporige Krumenstruktur des Gebäcks
- ✓ stets verfügbar und bakteriell unbedenklich
- ✓ konstante Qualität
- ✓ lange Haltbarkeit

Dosierung

<u>für 1 Liter Magermilch:</u>
910 g Wasser
90 g Quickmilk Magermilchpulver

<u>in Teigen:</u>
je nach Anwendung 80-100 g pro Liter Schüttflüssigkeit (50-60 g pro kg Mehl)

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	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	1.07	g
Natrium		g
Nahrungsfasern		g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	4	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	cremefarbig
Geruch	süsslich
Geschmack	milchig, rein
Textur	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/375g

Physikalische / chemische Eigenschaften

Beschreibung	Einheit	typische Werte	Toleranzen
pH-Wert		6.6	6.2-7.0
Schüttgewicht	g/l	600	500-700
Wassergehalt	%		<4.0

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)	☐	☒	
Milch (Derivate)	☒	☐	Magermilch
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-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

Quickmilk Magermilchpulver

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Sprühmagermilchpulver
BAKELS Artikelnummer:	50575124
Pistor Artikelnummer:	18723
GTIN-13:	7630019605663
Gebinde:	Sack à 25 kg
Palettengrösse:	30 x 25 kg / 750 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
- ✓ Dessertcremen
- ✓ Joghurts
- ✓ Schokolade
- ✓ Saucen

Produkteigenschaften

- ✓ schonend hergestellt im Sprühtrocknungsverfahren
- ✓ zarte Krusten- und feinporige Krumenstruktur des Gebäcks
- ✓ stets verfügbar und bakteriell unbedenklich
- ✓ konstante Qualität
- ✓ lange Haltbarkeit

Dosierung

<u>für 1 Liter Magermilch:</u>
910 g Wasser
90 g Quickmilk Magermilchpulver

<u>in Teigen:</u>
je nach Anwendung 80-100 g pro Liter
Schüttflüssigkeit (50-60 g pro kg Mehl)

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	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	1.07	g
Natrium		g
Nahrungsfasern		g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	4	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	cremefarbig
Geruch	leicht süsslich, milchig
Geschmack	süsslich, rein
Textur	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/375g

Physikalische / chemische Eigenschaften

Beschreibung	Einheit	typische Werte	Toleranzen
pH-Wert		6.6	6.2-7.0
Schüttgewicht	g/l	600	500-700
Wassergehalt	%		<4.0

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)	☐	☒	
Milch (Derivate)	☒	☐	Magermilch
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-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