Quickmilk Vollmilchpulver 26

SUISSE GARANTIE

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Sprühvollmilchpulver
BAKELS Artikelnummer:	50592104
Pistor Artikelnummer:	18725
GTIN-13:	7630019605687
Gebinde:	Sack à 5 kg
Palettengrösse:	100 x 5 kg / 500 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	180 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 25 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

Zusammensetzung

Vollmilch.

Einsatzmöglichkeiten

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

Produkteigenschaften

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

Dosierung

<u>für 1 Liter Vollmilch:</u>
870 g Wasser
130 g Quickmilk Vollmilchpulver 26

<u>in Teigen:</u>
je nach Anwendung 100-140 g pro Liter Schüttflüssigkeit (50-70 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	2090 500	kJ kcal
Fett, davon	26.9	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	16.2	g
Kohlenhydrate, davon	38.4	g
Zucker	38.4	g
Eiweiss	24.5	g
Aschegehalt, davon	6.7	g
Salz	0.8	g
Natrium	0.29	g
Nahrungsfasern	0	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	3.5	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	cremefarbig
Geruch	milchig, rein
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/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

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)	☒	☐	Vollmilch
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
Sabrina Lehnherr
Digital unterschrieben von Sabrina Lehnherr
Datum: 2023.04.28 11:27:58 +02'00'

Quickmilk Vollmilchpulver 26

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Sprühvollmilchpulver
BAKELS Artikelnummer:	50592124
GTIN-13:	7630019605700
Gebinde:	Sack à 25 kg
Palettengrösse:	21 x 25 kg / 525 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	180 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 25 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

Zusammensetzung

Vollmilch.

Einsatzmöglichkeiten

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

Produkteigenschaften

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

Dosierung

<u>für 1 Liter Vollmilch:</u>
870 g Wasser
130 g Quickmilk Vollmilchpulver 26

<u>in Teigen:</u>
je nach Anwendung 100-140 g pro Liter Schüttflüssigkeit (50-70 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	2090 500	kJ kcal
Fett, davon	26.9	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	16.2	g
Kohlenhydrate, davon	38.4	g
Zucker	38.4	g
Eiweiss	24.5	g
Aschegehalt, davon	6.7	g
Salz	0.8	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	0	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	3.5	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	cremefarbig
Geruch	milchig, rein
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/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

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)	☒	☐	Vollmilch
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-vegetarisch	☐ ovo-lacto-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 11:29:37 +02'00'