



Glutenfrei Brot-Mix weiss

Stammdaten

Sachbezeichnung:	glutenfreie Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	50387108
Pistor Artikelnummer:	39992
GTIN-13:	7630019603652
Gebinde:	Sack à 12.5 kg
Palettengrösse:	78 x 12.5 kg / 975 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	360 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



Zusammensetzung

Kartoffelstärke, Maisstärke, Zucker, Reisstärke, Stabilisator (Johannisbrotkernmehl), Verdickungsmittel (E464, E466), Psyllium, Salz, Kartoffelprotein, Emulgatoren (E471, E472e), karamellierter Zucker, natürliches Aroma.

Einsatzmöglichkeiten

✓ Herstellung von glutenfreien Broten

Produkteigenschaften

✓ glutenfreie Backmischung

Dosierung

Rezept-Empfehlung

1110 g glutenfrei Brot-Mix weiss
1000 g Wasser
70 g Hefe
50 g Sonnenblumenöl

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1368 323	kJ kcal
Fett, davon	0.7	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0.3	g
Kohlenhydrate, davon	72.4	g
Zucker	6.7	g
Eiweiss	3.7	g
Aschegehalt, davon		g
Salz	2.1	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	6.3	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	14.7	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	cremefarbiges Pulver
Geruch	frisch, typisch
Geschmack	frisch, typisch
Textur	feines Pulver

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Staphylokokken (koagulase positiv)	KBE/g	100
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

Physikalische / chemische Eigenschaften

Beschreibung	Einheit	typische Werte	Toleranzen
ELISA Gluten Test	mg/kg		<20

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) ⁽¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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	England	
Vegetarismus	<input type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch <input checked="" 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