



# 7-Kornbrot



## Stammdaten

<b>Sachbezeichnung:</b>	Backmischung
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	19141124
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	10885
<b>GTIN-13:</b>	7610103158404
<b>Gebinde:</b>	Sack à 25 kg
<b>Palettengrösse:</b>	27 x 25 kg / 675 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	270 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



## Zusammensetzung

**Weizenmehl IPS, Weizen** gequetscht IPS, **Weizengluten, Roggenmehl IPS**, getrockneter **Weizensauerteig (Weizenmahlerzeugnisse), Haferflocken**, Reismehl, **Gerstenmehl IPS**, Maismehl IPS, Hirsemehl, getrockneter **Hartweizensauerteig (Hartweizenmehl)**, Speisesalz (jodiert), **Gerstenmalzmehl**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.

## Einsatzmöglichkeiten

- ✓ 7-Kornbrot / -brötchen

## Dosierung

### Rezept-Empfehlung

1515 g 7-Kornbrot

1000 g Wasser

50 g Hefe

## Produkteigenschaften

- ✓ aromatische Brote mit hervorragendem Geschmack
- ✓ einfache Rezeptur
- ✓ kein aufwändiges Abwägen, bedeutet rationelle und sichere Herstellung
- ✓ bis zu zwanzig Komponenten in einer Mischung, bedeutet weniger Rohstoffe an Lager
- ✓ Getreide aus IP-Suisse Produktion

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
<b>Energie</b>	1416 337	kJ kcal
<b>Fett, davon</b>	2	g
<b>gesättigte Fettsäuren (FS)</b>	0.2	g
<b>Kohlenhydrate, davon</b>	60.6	g
<b>Zucker</b>	0.9	g
<b>Eiweiss</b>	16.7	g
<b>Aschegehalt, davon</b>	3.1	g
<b>Salz</b>	2	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	5	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	12.6	g

## Sensorische Produkteigenschaften

<b>Aussehen</b>	Pulver mit Schrot, hell beige-weiss mit Stippen
<b>Geruch</b>	typisch, frisch
<b>Geschmack</b>	typisch
<b>Textur</b>	Pulver

## Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	1'000'000
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

## Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) <sup>(1)</sup>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl, Weizen gequetscht, Weizengluten, Roggenmehl, getrockneter Weizensauerteig, Haferflocken, Gerstenmehl, getrockneter Hartweizensauerteig, Gerstenmalzmehl
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) <sup>(2)</sup> (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 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 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