



Roggenkönig



Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	19145124
Pistor Artikelnummer:	1006
GTIN-13:	7610103158442
Gebinde:	Sack à 25 kg
Palettengrösse:	27 x 25 kg / 675 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	270 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 20 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



Zusammensetzung

Roggenmehl IPS (75%), Weizengluten, Weizenmehl IPS, getrockneter Roggensauerteig (Roggenmehl), Speisesalz (jodiert), Acerola Fruchtpulver (Träger: Maniokstärke), Gerstenmalzmehl geröstet, Gerstenmalzmehl.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Roggenbrot / -brötchen

Dosierung

Rezept-Empfehlung
1200 g Roggenkönig
1000 g Wasser
50 g Hefe

Produkteigenschaften

- ✓ aromatische Roggenbrote mit hervorragendem Geschmack
- ✓ hoher Roggenanteil, trotzdem verarbeitungsfreundlich wie Weizenteig
- ✓ 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
Energie	1362 324	kJ kcal
Fett, davon	1.7	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0.3	g
Kohlenhydrate, davon	52.8	g
Zucker	0.8	g
Eiweiss	19.1	g
Aschegehalt, davon	3.7	g
Salz	2	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	10.8	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	11.9	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	hell beige-weiss mit Stippen
Geruch	typisch, frisch
Geschmack	typisch
Textur	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) ⁽¹⁾	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Roggenmehl, Weizengluten, Weizenmehl, getrockneter Roggensauerteig, Gerstenmalzmehl geröstet, 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) ⁽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 type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-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