



Bergbauern-Brot



Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	19148124
Pistor Artikelnummer:	1088
GTIN-13:	7610103158473
Gebinde:	Sack à 25 kg
Palettengrösse:	27 x 25 kg / 675 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	180 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



Zusammensetzung

Weizenmehl IPS, Sonnenblumenkerne, **Weizenvollkornschrot** IPS, getrockneter **Weizensauerteig (Weizenmahlerzeugnisse)**, Leinsamen, Speisesalz (jodiert), **Roggenmalz-pulver** geröstet, Kartoffelflocken, **Weizengluten**, Flohsamenschalen, Ringelblume, Dextrose, **Gerstenmalzmehl**, Mehbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Bergbauern-Brot / -Brötchen
- ✓ Spezialbrote für lange und kurze Triebführung

Dosierung

Rezept-Empfehlung

1550 g Bergbauern-Brot
1000 g Wasser
50 g Hefe

Produkteigenschaften

- ✓ aromatische Brote mit hervorragendem Geschmack (schmeckt blumig-fruchtig, röstig, malzig und nach Heu)
- ✓ einfache Rezeptur
- ✓ kein aufwändiges Abwägen, bedeutet rationelle und sichere Herstellung
- ✓ bis zu zwanzig Komponenten in einer Mischung, bedeutet weniger Rohstoffe an Lager
- ✓ mit getrockneten Ringelblumen
- ✓ gute Frischhaltung
- ✓ Getreide aus IP-Suisse Produktion

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1496 354	kJ kcal
Fett, davon	5.4	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0.6	g
Kohlenhydrate, davon	61.5	g
Zucker	1.5	g
Eiweiss	12.3	g
Aschegehalt, davon	2.8	g
Salz	2	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	5.3	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	12.7	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	Pulver mit Körner, beige-weiss mit Stippen
Geruch	typisch
Geschmack	typisch, frisch
Textur	Pulver mit Körner

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"/>	Weizenmehl, Weizenvollkornschrot, getrockneter Weizensauerteig, Roggenmalzpulver geröstet, Weizengluten, 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 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