



Multikern-Mix

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmischung
BAKELS Artikelnummer:	50054109
Pistor Artikelnummer:	18064
GTIN-13:	7630019600316
Gebinde:	Sack à 10 kg
Palettengrösse:	60 x 10 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	180 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 20 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



Zusammensetzung

Sonnenblumenkerne, **Sojaschrot** geröstet, **Weizenmalzflocken**, **Sojabohnen** (gebrochen, geröstet), **Haselnüsse** (gehackt, geröstet), Malzmehl geröstet (**Gerste**, **Weizen**), **Sesam**, **Roggenmehl**, Speisesalz (jodiert), getrockneter **Roggensauerteig**.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Multikernenbrot / -brötchen

Dosierung

Rezept-Empfehlung:

5000 g Teig nach Wahl (4000-6000g)
1000 g Multikern-Mix
800 g Wasser

Multikern-Mix mit Wasser mischen und über Nacht quellen lassen. Dieses Quellstück mit 4-6 kg Teig nach Wahl mischen, betriebsüblich weiterverarbeiten.

Produkteigenschaften

- ✓ aromatische Brote mit hervorragendem Geschmack
- ✓ einfache Rezeptur - Quellstück herstellen und einfach unter einen beliebigen Teig mischen
- ✓ kein aufwändiges Abwiegen, bedeutet rationelle und sichere Herstellung
- ✓ bis zu zwanzig Komponenten in einer Mischung, bedeutet weniger Rohstoffe an Lager
- ✓ bessere Frischhaltung durch Einsetzen eines Quellstückes

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1999 476	kJ kcal
Fett, davon	28.2	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	2.5	g
Kohlenhydrate, davon	26.7	g
Zucker	4	g
Eiweiss	23.8	g
Aschegehalt, davon	3.6	g
Salz	0.9	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	10.2	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	7.5	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	Pulver mit Körnern
Geruch	typisch, frisch
Geschmack	typisch
Textur	fein

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"/>	Weizenmalzflocken, Malzmehl geröstet, Roggenmehl, getrockneter Roggensauerteig
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sojaschrot geröstet, Sojabohnen
Hartschalenobst (Nüsse) ⁽²⁾ (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Haselnüsse
Erdnüsse (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sesam
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

Sabrina Forster
Digital unterschrieben
 von Sabrina Forster
 Datum: 2019.09.27
 15:22:56 +02'00'