



## Stammdaten

<b>Sachbezeichnung:</b>	Backmischung
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	12283124
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	12867
<b>GTIN-13:</b>	7613200030789
<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, Weizenkleie IPS, Weizenmalzflocken, Sojaflocken, Salz (jodiert), Leinsamen, getrockneter Weizensauerteig (Weizenmahlerzeugnisse), Weizenmehl, Weizengluten, Weizenquellmehl, Gerstenmalzmehl, Kräuter (Ringelblume, Melisse, Brennnessel), Gerstenmalzmehl geröstet, Acerola Fruchtpulver (Träger: Maniokstärke), Enzyme.**

## Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Kneipp-Brot / -Brötchen

## Dosierung

### Rezept-Empfehlung

1350 g Kneipp  
1000 g Wasser  
8 g Hefe

## Produkteigenschaften

- ✓ hochwertige Brote für harmonischen Genuss und eine seelisch-körperliche Balance
- ✓ entspricht der bekannten Kneipp-Philosophie, welche in der Schweiz hohes Ansehen genießt
- ✓ sehr gute Frischhaltung
- ✓ einfache Rezeptur
- ✓ kein aufwändiges Abwägen, bedeutet rationelle und sichere Herstellung
- ✓ bis zu zwanzig Komponenten in einer Mischung, bedeutet weniger Rohstoffe an Lager
- ✓ erfüllt die Anforderungen des Labels IPS und Naturel

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1395 332	kJ kcal
Fett, davon	2.9	g
<b>gesättigte Fettsäuren (FS)</b>	0.4	g
Kohlenhydrate, davon	58.6	g
<b>Zucker</b>	2.2	g
Eiweiss	13.7	g
Aschegehalt, davon	3.5	g
<b>Salz</b>	2.1	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	8.5	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	12.8	g

## Sensorische Produkteigenschaften

<b>Aussehen</b>	Pulver mit Körner, Flocken und Kräuter, hell beige-weiss mit Stippen
<b>Geruch</b>	typisch, frisch
<b>Geschmack</b>	typisch, frisch
<b>Textur</b>	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) <sup>(1)</sup>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl, Weizenkleie, Weizenmalzflocken, getrockneter Weizensauerteig, Weizenmehl, Weizengluten, Weizenquellmehl, Gerstenmalzmehl, Gerstenmalz geröstet
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"/>	Sojaflocken
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-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 Lehnerr  
Digital unterschrieben  
 von Sabrina Lehnerr  
 Datum: 2021.10.19  
 11:27:01 +0200