



Artikel-Nr.: 1423915

Produktbezeichnung: Rührmasse vegan

Artikel-Nr.: 1423915

**1. Bezeichnung des Lebensmittels:** Backmittel für Feine Backwaren

<b>Zutaten</b> [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :	
Zucker	>30-40 %
Maisstärke	>20-30 %
WEIZENMEHL	>20-30 %
Modifizierte Stärke	≥2-10 %
WEIZENQUELLMEHL	≥2-10 %
Hydrolysiertes WEIZENPROTEIN	≥2-10 %
Dextrose	≥2-10 %
MANDELKERNE, gemahlen	<2 %
WEIZENKLEBER	<2 %
Säuerungsmittel Diphosphate	<2 %
Backtriebmittel Natriumcarbonate	<2 %
Salz	<2 %
Natürliches Aroma	<2 %
Färbendes Lebensmittel Karottenextrakt	<2 %

Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.

QUID: entfällt

**Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware:** (gemäß §5 LMZDV)

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 1423915

**2. Sensorische Merkmale:**

Farbe:	beige
Geruch:	arttypisch
Geschmack:	süß, nach Mehl
Konsistenz:	freifließendes Pulver

**3. Chemisch-physikalische Parameter:**

Parameter	Wert	Methode
Schüttdichte (kg/l)	0,624	
Wassergehalt (%)	7,5	

**4. Mikrobiologie:**

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	500.000KBE/g	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	10.000KBE/g	ASU L 01.00-37
Hefen	1.000KBE/g	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	100KBE/g	ASU L 01.00-54
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

**5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:**

Verpackung:	15 kg Papiersack PE-Beschichtet
Mindesthaltbarkeit:	360 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebände, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 1423915

**6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:****Grundanwendung für Muffins und Obstkuchenböden**

Einwaage für ein 60\*20cm Blech: ca. 1600 - 1900g

Einwaage pro Muffin: ca. 100g

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
1500,00 g <b>Rührmasse vegan</b> 720,00 g Wasser 200,00 g Pflanzliches Öl <hr/> 2420,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alle Zutaten 3 Minuten im mittleren Maschinengang rühren</li> <li>➤ Backtemperatur: 180-190°C (50-40°C unter Brötchenbacktemperatur)</li> <li>➤ Backzeit: ca. 35 min</li> <li>➤ Tipp: Geben Sie nach 10min Backzeit etwas Schwaden um ein stärkeres Aufbrechen der Muffins zu erreichen.</li> </ul>

**Grundanwendung für tragfähige Masse (mit schwerer Auflage)**

Einwaage für ein 60\*20cm Blech:

ca. 1900g Masse

600g Fruchtauflage, z.B. Fruchti Top

450g Streusel

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
1200,00 g <b>Rührmasse vegan</b> 515,00 g Wasser 225,00 g Pflanzliches Öl <hr/> 1940,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3min glattrühren</li> <li>➤ Backtemperatur: 180-190°C (50-40°C unter Brötchenbacktemperatur)</li> <li>➤ Backzeit: ca. 40 Minuten</li> </ul>

**7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):**

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1554 / 366
Fett in g	1,5
- davon gesättigte Fettsäuren in g	0,4
Kohlenhydrate in g	80,6
- davon Zucker in g	37,2
Ballaststoffe in g	1,2
Eiweiß in g	7,0
Salz in g	1,6
Broteinheiten	6,7



Artikel-Nr.: 1423915

**8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können\*:**

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011.

<b>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<b>+</b>
-Weizen	<b>+</b>
-Roggen	<b>S</b>
-Gerste	<b>S</b>
-Hafer	-
-Dinkel	<b>S</b>
-Kamut	-
-Hybridstämme	-
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<b>S</b>
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	<b>S</b>
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<b>+</b>
-Mandel	<b>+</b>
-Haselnuss	<b>S</b>
-Walnuss	-
-Kaschunuss	-
-Pecannuss	-
-Paranuss	-
-Pistazie	-
-Macadamianuss	-
-Queenslandnuss	-
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben</b>	-
<b>Lupine und Lupinenerzeugnisse</b>	-
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b>	-

+: ist Rezepturbestandteil

-: ist kein Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

**Artikel-Nr.: 1423915**

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Hinweis

Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstellungsdatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(001)

**Erstellt am:** 30.09.2022

**Gültig seit:** 26.08.2022

**Ausgedruckt am:** 30.09.2022

*Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.*