



Artikel-Nr.: 1446215

Produktbezeichnung: Dinkel all-in-one

Artikel-Nr.: 1446215

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel für Feine Backwaren

Zutaten [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :	
WEIZENSTÄRKE	>30-40 %
Zucker	>20-30 %
Salz	≥2-10 %
DINKELMEHL	≥2-10 %
WEIZENKLEBER	≥2-10 %
Säuerungsmittel Diphosphate	≥2-10 %
EIWEISSPULVER	≥2-10 %
Verdickungsmittel Xanthan	≥2-10 %
Backtriebmittel Natriumcarbonate	≥2-10 %
Emulgator Sonnenblumenlecithin	≥2-10 %
Enzyme [WEIZEN]	<2 %
Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	<2 %

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

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

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 1446215

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	beige
Geruch:	arttypisch
Geschmack:	arttypisch
Konsistenz:	Pulver

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
aw-Wert	< 0,6	aw-Wertmessgerät
Schüttdichte (kg/l)	ca. 0,6	ungestaucht

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl	1.000.000/g	PN -EN SIO 6579:2006
Schimmelpilze	10.000/g	ASU L 01.00-37
Hefen	1.000/g	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	100/g	ASU L 01.00-54
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	15 kg Papiersack mit Polyinnenbeutel
Mindesthaltbarkeit:	720 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 1446215

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:**Grundrezept für Rührmasse**

Blech: 60 x 40 cm

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
150,00 g Dinkel all-in-one 500,00 g Dinkelmehl Type 630 350,00 g Zucker 450,00 g Vollei 550,00 g Speiseöl 100,00 g Wasser <hr/> 2100,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Alle Rohstoffe abwiegen ➤ Mehl und Backmittel gut mischen ➤ Mit grober Rute bei 100-120 upm für 2 Minuten glattrühren. Masse vorsichtig verrühren, nicht aufschlagen. ➤ Einwaage: 2.100 g ➤ Backtemperatur: 185 °C ➤ Backzeit: ca. 30 Minuten

Grundrezept für Croissants

4.000 g Teig + 1.000 g Ziehbutter

Backen: wie üblich für Croissants

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
600,00 g Dinkel all-in-one 2400,00 g Dinkelmehl Type 630 105,00 g Butter 120,00 g Hefe 1530,00 g Wasser <hr/> 4755,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rohstoffe abwiegen und in die Knetmaschine geben ➤ Spiralkneter: 4 Min. im 1. Gang und 1 Min. im 2. Gang ➤ Teigtemperatur: ca. 20 - 22 °C ➤ Teigruhe: ca. 15 Minuten ➤ Den Teig zum Rechteck formen und für 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Butter einziehen: 3 einfache Touren. Teig über Nacht kühlen. <p>Aufarbeitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausrollen auf 3,8 mm Stärke - Crossomat: 3,6 mm <ul style="list-style-type: none"> ➤ bei nicht ganz voller Gare schieben ➤ Stückgare: ca. 100 Minuten

Grundrezept für Hefengebäcke



Artikel-Nr.: 1446215

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
400,00 g Dinkel all-in-one 1400,00 g Dinkelmehl Type 630 200,00 g Zucker 200,00 g Butter 200,00 g Vollei 200,00 g Hefe 520,00 g Wasser <hr/> 3120,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rohstoffe abwiegen und in die Knetmaschine geben ➤ Spiralkneter: 6 Minuten im 1. Gang und 5 Minuten im 2. Gang ➤ Teigtemperatur: 25 - 26 °C ➤ Teigruhe: ca. 10 Minuten ➤ 500g Teigeinwaage ➤ Ballengare 10 Min. ➤ Aufarbeitung: wie gewünscht ➤ Stückgare: Bei guter Gare schieben ➤ Stückgare: ca. 100 Minuten ➤ Backtemperatur: 185 °C ➤ mit viel Schwaden schieben ➤ Backzeit: ca. 20 Minuten

Grundrezept für Rührmasse (QPB)

Blech: 30 x 40 cm

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
150,00 g Dinkel all-in-one 500,00 g Dinkelmehl Type 630 350,00 g Zucker 450,00 g Vollei 550,00 g Speiseöl 100,00 g Wasser <hr/> 2100,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Alle Rohstoffe abwiegen ➤ Mehl und Backmittel gut mischen ➤ Mit grober Rute bei 100-120 upm für 2 Minuten glatrühren. Masse vorsichtig verrühren, nicht aufschlagen. ➤ Einwaage 1500 g; 30 x 40 cm ➤ Backtemperatur: 185 °C ➤ Backzeit: ca. 30 Minuten

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1351 / 319
Fett in g	2,6
- davon gesättigte Fettsäuren in g	0,7
Kohlenhydrate in g	63,5
- davon Zucker in g	30,3
Ballaststoffe in g	3,5
Eiweiß in g	8,4
Salz in g	12,3
Broteinheiten	5,3



Artikel-Nr.: 1446215

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

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	+
-Weizen	+
-Roggen	S
-Gerste	S
-Hafer	-
-Dinkel	+
-Kamut	-
-Hybridstämme	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	+
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	S
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
-Mandel	S
-Haselnuss	S
-Walnuss	-
-Kaschunuss	-
-Pecannuss	-
-Paranuss	-
-Pistazie	-
-Macadamianuss	-
-Queenslandnuss	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

+: ist Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

-: ist kein Rezepturbestandteil

**Artikel-Nr.: 1446215**

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 Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(003)

Erstellt am: 18.01.2023

Gültig seit: 17.01.2023

Ausgedruckt am: 18.01.2023

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