



Artikel-Nr.: 1493225

Produktbezeichnung: Butter-Hefeteig

Artikel-Nr.: 1493225

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel für Feine Backwaren

Zutaten [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :	
WEIZENMEHL	>70-80 %
BUTTERREINFETT	≥2-10 %
SÜSSMOLKENPULVER	≥2-10 %
LAKTOSE	≥2-10 %
Emulgatoren E481, E471, E472e	<2 %
Salz	<2 %
Fruktose	<2 %
WEIZENKLEBER	<2 %
Zucker	<2 %
EIWEISSPULVER	<2 %
Enzyme [WEIZEN]	<2 %
Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	<2 %

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

QUID: 7% Butterreinfett**Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware:** (gemäß §5 LMZDV)

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 1493225

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	beige
Geruch:	nach Butter. Im Verlauf der Lagerung und in Abhängigkeit von den Lagerbedingungen Veränderungen möglich, die für Butter-Backmittel typisch sind.
Geschmack:	nach Mehl, etwas salzig
Konsistenz:	ballendes Pulver

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Schüttdichte (kg/l)	ca. 0,5	ungestaucht
Wassergehalt (%)	ca. 7	IR-Trocknung, 130 °C, 15'
aw-Wert	ca. 0,29	aw-Wertmessgerät

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	500.000/g	ASU L 06.00-18
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:	25 kg Papiersack mit Polyinnenbeutel
Mindesthaltbarkeit:	270 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebilde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 1493225

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:**Blechkuchen**

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
1000,00 g Butter-Hefeteig 100,00 g VOLLEI 75,00 g Hefe 380,00 g Wasser	<ul style="list-style-type: none">➤ Rohstoffe abwiegen und in die Knetmaschine geben➤ Spiralkneter: 2 + 6-8 Minuten➤ Teigruhe: ca. 10 Minuten➤ Teig wie gewohnt verarbeiten zum gewünschten Gebäck aufarbeiten.➤ Garzeit: ca. 40 Minuten➤ Hinweis: Die Knetzeit richtet sich nach dem Knetsystem und der Teigmenge.
1555,00 g Gesamtmenge	

Berliner

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
1000,00 g Butter-Hefeteig 280,00 g Wasser 200,00 g VOLLEI 75,00 g Hefe	<ul style="list-style-type: none">➤ Rohstoffe abwiegen und in die Knetmaschine geben➤ Spiralkneter: 2 + 6-8 Minuten➤ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.➤ Teigtemperatur: 24 - 26 °C➤ Die Ballen abpressen, rundwirken und auf Gärgutträgern absetzen➤ Absteifzeit: ca. 10 Minuten➤ Fetttemperatur: 170-180°C➤ Backzeit: ca. 6 bis 8 Minuten (von jeder Seite zweimal backen)➤ Hinweis: gebacken in Butterfett = Butter-Berliner gebacken in Pflanzenfett = Berliner mit Butter in Pflanzenfett gebacken
1555,00 g Gesamtmenge	



Artikel-Nr.: 1493225

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1651 / 395
Fett in g	9,7
- davon gesättigte Fettsäuren in g	6,3
Kohlenhydrate in g	64,3
- davon Zucker in g	8,9
Ballaststoffe in g	2,9
Eiweiß in g	10,2
Salz in g	1,9
Broteinheiten	5,4



Artikel-Nr.: 1493225

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	S
-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)	+
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.: 1493225**

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.

(002)

Erstellt am: 03.01.2022

Gültig seit: 06.08.2012

Ausgedruckt am: 03.01.2022

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