



Artikel-Nr.: 1465325

Produktbezeichnung: CrossQuick

Artikel-Nr.: 1465325

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel für Feine Backwaren

Zutaten [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :	
WEIZENMEHL	>60-70 %
WEIZENKLEBER	>10-20 %
HÜHNEREIEIWEISSPULVER	≥2-10 %
Emulgatoren E472e und Sonnenblumenlecithin	≥2-10 %
Rapsöl	<2 %
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.: 1465325

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	beige
Geruch:	arttypisch
Geschmack:	nach Getreide
Konsistenz:	ballendes Pulver

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
aw-Wert	0,51	aw-Wertmessgerät
Schüttdichte (kg/l)	ca. 0,6	ungestaucht

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:	630 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebilde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 1465325

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

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
3000,00 g WEIZENMEHL 240,00 g CrossQuick 240,00 g Zucker 90,00 g Butter oder Backmargarine 160,00 g Hefe 50,00 g Salz 300,00 g VOLLEI 1350,00 g Wasser 2000,00 g Ziehfett (oder Butterziehfett) zum Tourieren <hr/> 7430,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Spiralkneter: 3 + 3 Minuten ➤ Den Teig zum Rechteck formen und 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Ziehbutter in 3 einfachen Touren einziehen und den Teig 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen. Bei Verwendung von Butterziehfett zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Kühlschrank einlegen. Den Croissantteig auf 2,5 mm ausrollen und in Dreiecke von 15 x 18 cm schneiden und wie gewohnt zu einem Croissant aufwickeln. Auf Backbleche absetzen und bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und mit wenig Schwaden abbacken. ➤ Teigtemperatur: ca. 20 - 22 °C ➤ Backtemperatur: 210°C (20°C unter Brötchenbacktemperatur) ➤ Backzeit: ca. 18 Minuten backen und nach ca. 10 Minuten der Backzeit den Zug ziehen ➤ Tipp: Bei frischer Verarbeitung empfehlen wir, die Anwendungsmenge auf 4 - 6 % zu reduzieren.

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1666 / 396
Fett in g	8,9
- davon gesättigte Fettsäuren in g	6,1
Kohlenhydrate in g	49,4
- davon Zucker in g	0,7
Ballaststoffe in g	3,0
Eiweiß in g	25,9
Salz in g	0,3
Broteinheiten	4,1



Artikel-Nr.: 1465325

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)	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.: 1465325**

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.

(006)

Erstellt am: 17.05.2024

Gültig seit: 14.12.2022

Ausgedruckt am: 17.05.2024

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