



Artikel-Nr.: 1499925

Produktbezeichnung: Rustikus "50%"(ohne Knuspermix)

Artikel-Nr.: 1499925

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

<b>Zutaten</b> [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :	
WEIZENMEHL	>60-70 %
WEIZENMALZSCHROT	≥2-10 %
Glukosesirup	≥2-10 %
WEIZENKLEBER	≥2-10 %
Jodiertes Speisesalz	≥2-10 %
GERSTENMALZMEHL	≥2-10 %
Palmfett	≥2-10 %
Emulgator E481	<2 %
MILCHEIWEISSPULVER	<2 %
Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	<2 %
Enzym [WEIZEN]	<2 %

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

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

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 1499925

**2. Sensorische Merkmale:**

Farbe:	beige
Geruch:	arttypisch, nach Getreide
Geschmack:	salzig
Konsistenz:	freifließendes Pulver mit Stücken

**3. Chemisch-physikalische Parameter:**

Parameter	Wert	Methode
Wassergehalt (%)	< 10	IR-Trocknung, 130 °C, 15'
Schüttdichte (kg/l)	ca. 0,55	ungestaucht
pH-Wert	ca. 5,5	elektrometrisch, 20 °C, 10 %ig
aw-Wert	ca. 0,32	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:	450 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebände, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 1499925

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

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
1500,00 g <b>Rustikus "50%"(ohne Knuspermix)</b> 1500,00 g Weizenmehl Type 550 2000,00 g Wasser, 20°C 30,00 g Backmargarine 20,00 g Hefe 1000,00 g Sultaninen 250,00 g Haselnüsse, gehackt 200,00 g Bienex <hr/> 6500,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Spiralkneter: 2 + 15 Minuten gut auskneten, anschließend Sultaninen und Haselnüsse unterkneten.</li> <li>➤ Den Teig auf ein gefettetes Blech verteilen, Bienex aufstreuen und mit einem Ruckzuckeinteiler (16 x 3) einteilen.</li> <li>➤ Mindestens 12 Stunden kühl stellen, danach aus der Kühlung nehmen, abstechen und ohne Gare abbacken.</li> </ul>

**Grundrezept Rustikus pikant**

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
1500,00 g <b>Rustikus "50%"(ohne Knuspermix)</b> 1500,00 g Weizenmehl Type 550 2000,00 g Wasser, 20°C 100,00 g Olivenöl 20,00 g Hefe 15,00 g Salz 500,00 g Schinkenwürfel oder Kochschinken (gewürfelt) 250,00 g Röstzwiebeln, gehackt 500,00 g Käse, gerieben <hr/> 6385,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Spiralkneter: 2 + 15 Minuten gut auskneten, anschließend Schinkenwürfel oder Kochschinken und Röstzwiebeln kurz unterarbeiten.</li> <li>➤ Den Teig auf ein gefettetes Blech verteilen, Käse aufstreuen und mit einem Ruckzuckeinteiler (16 x 3) einteilen.</li> <li>➤ Mindestens 12 Stunden kühl stellen, danach aus der Kühlung nehmen, abstechen und ohne Gare abbacken.</li> </ul>

**Ladenbackofen**

Herstellung: / Anwendung
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Backtemperatur: 210-220°C (10-20°C unter Brötchenbacktemperatur)</li> <li>➤ Backzeit: ca. 16 Minuten, viel Schwaden</li> </ul>

**Stikkenofen**

Herstellung: / Anwendung
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Backtemperatur: 210-220°C (10-20°C unter Brötchenbacktemperatur)</li> <li>➤ Backzeit: ca. 22 Minuten, viel Schwaden</li> </ul>

**Etagenbackofen**



Artikel-Nr.: 1499925

Herstellung: / Anwendung
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Backtemperatur: 230°C (wie Brötchenbacktemperatur), fallend um 10°C</li><li>➤ Backzeit: ca. 22 Minuten, viel Schwaden</li></ul>

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

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1534 / 365
Fett in g	4,8
- davon gesättigte Fettsäuren in g	2,7
Kohlenhydrate in g	65,9
- davon Zucker in g	3,1
Ballaststoffe in g	3,8
Eiweiß in g	11,9
Salz in g	3,9
Broteinheiten	5,5



Artikel-Nr.: 1499925

**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>+</b>
-Hafer	<b>-</b>
-Dinkel	<b>S</b>
-Kamut	<b>-</b>
-Hybridstämme	<b>-</b>
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<b>-</b>
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<b>S</b>
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<b>-</b>
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<b>-</b>
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<b>-</b>
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	<b>+</b>
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<b>S</b>
-Mandel	<b>S</b>
-Haselnuss	<b>S</b>
-Walnuss	<b>-</b>
-Kaschunuss	<b>-</b>
-Pecannuss	<b>-</b>
-Paranuss	<b>-</b>
-Pistazie	<b>-</b>
-Macadamianuss	<b>-</b>
-Queenslandnuss	<b>-</b>
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<b>-</b>
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<b>-</b>
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<b>-</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>-</b>
<b>Lupine und Lupinenerzeugnisse</b>	<b>-</b>
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b>	<b>-</b>

+: ist Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

-: ist kein Rezepturbestandteil

**Artikel-Nr.: 1499925**

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:** 20.07.2022

**Gültig seit:** 20.07.2022

**Ausgedruckt am:** 20.07.2022

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