


Quickmilk Vollmilchpulver 26

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Sprühvollmilchpulver	
BAKELS Artikelnummer:	50592124	
GTIN-13:	7630019605700	
Gebinde:	Sack à 25 kg	
Palettengrösse:	21 x 25 kg / 525 kg	
Haltbarkeit ab Produktion:	180 Tage	
Lagerbedingungen:	≤ 23 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit	

Zusammensetzung

Vollmilch.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Frisch- und Dauerbackwaren
- ✓ anstelle von Frischmilch
- ✓ Feingebäcke
- ✓ Spezial- und Kleinbrote
- ✓ Dessertcrèmen
- ✓ Joghurts
- ✓ Schokolade
- ✓ Saucen

Produkteigenschaften

- ✓ schonend hergestellt im Sprühtrocknungsverfahren
- ✓ zarte Krusten- und feinporige Krumenstruktur des Gebäcks
- ✓ stets verfügbar und bakteriell unbedenklich
- ✓ konstante Qualität

Dosierung

für 1 Liter Vollmilch:

870 g Wasser

130 g Quickmilk Vollmilchpulver 26

in Teigen:

je nach Anwendung 100-140 g pro Liter

Schüttflüssigkeit (50-70 g pro kg Mehl)

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	2090 500	kJ kcal
Fett, davon	26.2	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	18.2	g
Kohlenhydrate, davon	41.3	g
Zucker	41.3	g
Eiweiss	24.2	g
Aschegehalt, davon	5.34	g
Salz	0.7	g
Natrium	0.29	g
Nahrungsfasern	0	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	3	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	cremefarbig
Geruch	milchig, rein
Geschmack	milchig, rein
Textur	frei fließendes Pulver

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	10'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	10
Staphylokokken (koagulase positiv)	KBE/g	10
Salmonellen	KBE/g	nn/125g

Physikalische / chemische Eigenschaften

Beschreibung	Einheit	typische Werte	Toleranzen
pH-Wert		6.5	6.4-7.0
Schüttgewicht	g/l	380	320-500
Wassergehalt	%	3.0	<4.0

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) ⁽¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vollmilch
Eier (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst (Nüsse) ⁽²⁾ (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme.

(2) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Das Risiko einer Kreuzkontamination ist unter Kontrolle: Ja Nein

Angaben über Produktionsland und Konformität

Produktionsland	Schweiz	
Vegetarismus	<input checked="" type="checkbox"/> lacto-vegetarisch	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch
	<input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch	<input type="checkbox"/> vegan
Bio-Zertifizierung		
Bestätigung	Die gelieferten Waren entsprechen in allen Belangen den Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere bezüglich Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Produktzusammensetzung, Allergenen sowie Rückständen und Fremdstoffen. Für die Produktion werden weder gentechnisch veränderte noch mit Gamma-Strahlen behandelte Rohstoffe verwendet. Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Zielland liegt beim Kunden.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tel.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Unterschrift

Sabrina Forster Digital unterschrieben von Sabrina Forster Datum: 2020.03.02 11:17:38 +01'00'