


Quickmilk Magermilchpulver

Stammdaten

| | | |
|-----------------------------------|--|---|
| Sachbezeichnung: | Sprühmagermilchpulver |  |
| BAKELS Artikelnummer: | 50575104 | |
| GTIN-13: | 7630019605540 | |
| Gebinde: | Sack à 5 kg | |
| Palettengrösse: | 100 x 5 kg / 500 kg | |
| Haltbarkeit ab Produktion: | 540 Tage | |
| Lagerbedingungen: | < 25 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit | |

Zusammensetzung

Magermilch.

Einsatzmöglichkeiten

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

Produkteigenschaften

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

Dosierung

für 1 Liter Magermilch:

910 g Wasser

90 g Quickmilk Magermilchpulver

in Teigen:

je nach Anwendung 80-100 g pro Liter

Schüttflüssigkeit (50-60 g pro kg Mehl)

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

| Beschreibung | pro 100g | Einheit |
|-----------------------------------|-------------|------------|
| Energie | 1524 359 | kJ kcal |
| Fett, davon | 0.5 | g |
| gesättigte Fettsäuren (FS) | 0.3 | g |
| Kohlenhydrate, davon | 53 | g |
| Zucker | 53 | g |
| Eiweiss | 34.5 | g |
| Aschegehalt, davon | 8 | g |
| Salz | 1.07 | g |
| Natrium | | g |
| Nahrungsfasern | | g |
| Alkohol | | g |
| Organische Säuren | | g |
| Wasser | 4 | 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 | | 6.6 | 6.2-7.0 |
| Schüttgewicht | g/l | 600 | 500-700 |
| Wassergehalt | % | | <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"/> | Magermilch |
| 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-vegetarisch | <input type="checkbox"/> ovo-lacto-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 Ziel-land 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
 11:12:31 +01'00'