

 **PRONTOtop 1****Stammdaten**

<b>Sachbezeichnung:</b>	Backmischung
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	10427124
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	11295
<b>GTIN-13:</b>	7610103102889
<b>Gebinde:</b>	Sack à 25 kg
<b>Palettengrösse:</b>	20 x 25 kg / 500 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	300 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Zucker, Fettpulver\* (**Magermilch**, Palmfett (ungehärtet), Emulgator (E471)), Maisstärke, **Volleipulver**, **Magermilchpulver**, modifizierte Maisstärke, Speisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Farbstoff (E160a), Zitronensaftpulver, Zitronenaroma.

\*RSPO-SG

**Einsatzmöglichkeiten**

- ✓ Fruchtekuchen / -wähen aller Art
- ✓ Fruchtschnitten

→ Verlangen Sie unsere Rezept-Vorschläge

**Dosierung**

Rezept-Empfehlung:

1000 g Wasser  
500 g PRONTOtop 1

**Produkteigenschaften**

- ✓ sehr einfache Anwendung
- ✓ kein aufwändiges Abwägen, bedeutet sehr rationelle und sichere Herstellung
- ✓ Guss kann ungebacken im Tiefkühl- oder Kühlschrank gelagert werden
- ✓ Zutaten wirken strukturverbessernd
- ✓ unterstreicht das spezifische Aroma der Früchte

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
<b>Energie</b>	1750 400	kJ kcal
<b>Fett, davon</b>	7.1	g
<b>gesättigte Fettsäuren (FS)</b>	3.5	g
<b>Kohlenhydrate, davon</b>	77.6	g
<b>Zucker</b>	58.2	g
<b>Eiweiss</b>	9.1	g
<b>Aschegehalt, davon</b>	2.8	g
<b>Salz</b>	1.3	g
Natrium	0.519	g
Nahrungsfasern	0.5	g
Alkohol	0	g
Organische Säuren		g
Wasser	2.9	g

## Sensorische Produkteigenschaften

<b>Aussehen</b>	cremefarbig
<b>Geruch</b>	frisch, leicht nach Zitrone, süsslich
<b>Geschmack</b>	leicht nach Zitrone, süss
<b>Textur</b>	fein, pulverförmig

## Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	1'000'000
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

## Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	Enthalten (zu deklarieren)		Betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) <sup>(1)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilch, Magermilchpulver
Eier (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Volleipulver
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"/>	
Nüsse <sup>(2)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse	<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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> vegan
Zertifizierungen Produkt		
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