



Productspecificatie



Uit het goede het beste bakken!

Leverancier:	KOMPLET Benelux GmbH & Co. KG
Adres:	Lampertskaul 10 9952 DRINKLANGE
Tel.:	00352/997639
Fax:	00352-978024
Internet:	http://www.kompletbenelux.com/ info@kompletbenelux.com
Noodgevalnr: (24 uur)	0475/280861 Let op : dit nummer is enkel te gebruiken in noodgevallen/crisissituaties en dient niet om ons te contacteren buiten de kantooruren. Voor overige vragen zijn onze medewerkers tijdens de kantooruren bereikbaar via onze centrale.
Wij garanderen dat de door ons geleverde goederen en verpakkingen voldoen aan de geldende Duitse en EU-wetgeving, en in het bijzonder aan de richtlijnen van de Duitse voedselcode, en dat zij in onberispelijke omstandigheden alsook met de vereiste zorgvuldigheid en mits toepassing van de nodige hygiëne- en kwaliteitscontroles geproduceerd en behandeld werden.	

1) Product	
Productnaam:	ZWITSERS BROOD
Art.-Nr.:	10716.40
EAN Nr.:	4025599220499
Productomschrijving:	Mix 20 % voor de bereiding van traditioneel tarwebrood en -broodjes.



Productspecificatie

Basisrecept:

Basisrecept:	
KOMPLET Zwitsersbrood 20%	0,400 kg
tarwebloem type 550	1,500 kg
water	1,200 kg
gist	0,020 kg
voordeeg	3,120 kg

Kneedtijd (spiraal): 3 min. in 1ste versnelling, 6 min. in 2de versnelling
Deegtemperatuur: 24°C
Deegrust: 20-24 uur bij 7-10°C

KOMPLET Zwitsersbrood 20%	2,500 kg
tarwebloem	10,000 kg
voordeeg	3,120 kg
water	10,000 kg
gist	0,020 kg
deeg	25,640 kg

Kneedtijd: spiraal 15 min. in 1ste versnelling
15 min. in 2de versnelling
Deegtemperatuur: 24°C
Deegrust: 18-20 uur bij 7-10°C
Stukgewicht: 0,575 kg
Rijstijd: geen
Baktemperatuur: 250°C dalend op 200°C
Baktijd: ± 50 min.

Het beslag na het kneden in een licht geoliede gistingbak laten rusten (met het oliën voorkomt men dat het beslag aan de bak blijft kleven). Het beslag op de werktafel storten en langwerpige deegstukken van 0,575 kg afwegen. Zonder verdere bewerking, de deegstukken tegen elkaar in draaien en goed gebloemd op inschietaapijten leggen. Nadien zonder rijstijd met stoom inovenen. Na 5 minuten de temperatuur laten dalen tot 200°C.

Broodjes met Zwitsers Brood:

Het uitgebreide deeg lang steken (3-4 cm), nadien deegstukken van 80g afwegen, op gistingplaten leggen en met stoom inovenen.
Baktemperatuur en bakproces zijn hetzelfde als voor Zwitsers Brood.
Alleen ligt de baktijd bij 25-28 minuten.

Zwitsers Brood met gestoofde ajuinen:

Het beslag volgens het recept bereiden, na de kneedtijd 1,200 kg ajuinen toevoegen. De verdere bereiding is dezelfde als voor de boven vermelde recepten voor Zwitsers Brood en Zwitserse Broodjes.



Productspecificatie

2) Verpakking

Verpakkingsgewicht [kg]:	25
Soort verpakking/ verpakkingsmateriaal:	papieren zak
Afmeting verpakking [cm]:	67x31.5x13.5
Aantal/pallet:	30
Verpakking/laag:	3 verpakkingen/laag
Lotnummer:	voortlopend nummer uit ERP systeem

Wij bevestigen hierbij graag dat alle geleverde verpakkingen of voorwerpen voldoen aan de normen van de voedselwetgeving en geschikt zijn om met voedsel in contact te komen en voor het beoogde gebruik. De materialen geven geen stoffen vrij die de gezondheid in gevaar kunnen brengen of afbreuk doen aan het voedsel.

Traceerbaarheid:

De vereisten van Verordening (EU) nr. 178/2002 worden in ons bedrijf uitgevoerd. Als basis voor deze Verordening zijn alle verpakkingen met een lotnummer en houdbaarheidsdatum voorzien. Verder hebben alle producten een EAN 128, die samengesteld is uit de EAN (DB01), het lotnummer (DB10) en de houdbaarheidsdatum (DB15).

3) Transport en opslagconditie

Houdbaarheidsdatum [dagen]:	364
Transportcondities:	Koel, droog en vakkundig
Opslagcondities:	Koel, droog en vakkundig



Productspecificatie

4) Ingrediënten / Allergenen

Samenstelling: **tarwebloem** - speciale fracties, **tarwegluten**, gedeactiveerd gedroogd **tarwezuurdesem**, zout met jodium verrijkt, dextrose, **gerstmoutbloem**, **roggemoutbloem**, **tarwemoutbloem**, gist - niet geactiveerd, meelverbeteraar(s): E 300, enzymen

Allergenen volgens EU-richtlijn:		Volgens recept
1	glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	<input checked="" type="checkbox"/>
2	schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	<input type="checkbox"/>
3	eieren en producten op basis van eieren	<input type="checkbox"/>
4	vis en producten op basis van vis	<input type="checkbox"/>
5	aardnoten en producten op basis van aardnoten	<input type="checkbox"/>
6	soja en producten op basis van soja	<input type="checkbox"/>
7	melk en producten op basis van melk	<input type="checkbox"/>
8	noten en producten op basis van noten	<input type="checkbox"/>
9	selderij en producten op basis van selderij	<input type="checkbox"/>
10	mosterd en producten op basis van mosterd	<input type="checkbox"/>
11	sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	<input type="checkbox"/>
12	zwaveldioxide en sulfieten >10mg/kg 0.10mg/L, als SO ₂	<input type="checkbox"/>
13	lupine en producten op basis van lupine	<input type="checkbox"/>
14	weekdieren en producten op basis van weekdieren	<input type="checkbox"/>
15	otros	<input type="checkbox"/>

Kan sporen bevatten van: eieren , lupine , melk , noten, soja

5) Sensorische kenmerken

Uitzicht/Kleur:	grijs, poedervorm
Smaak/reuk:	naar meel, neutraal



Productspecificatie

6) Voedingsinformatie / Voedingswaarden

Voedingswaarden [in gram per 100g - berekend]:Mix	Geschikt voor: voedingspatroon
Energie 1.397 / 334	<input checked="" type="checkbox"/> vegetarisch
Vet 2,0	<input checked="" type="checkbox"/> veganistisch
- waarvan verzadigde vetzuren 0,4	<input type="checkbox"/> kosher
Koolhydraten 49,3	<input checked="" type="checkbox"/> halal
- waarvan suiker 5,2	
Voedingsvezels 2,7	
Eiwit 27,2	
Zout 8,66	
Deze waarden zijn indicatief. Omdat dit natuurlijke producten zijn, kunnen fluctuaties optreden.	Alleen geldig voor het artikel zonder verdere bewerking! Verder geldig voor de bereide producten, als de toegevoegde grondstoffen overeenkomen met het

7) Microbiologische waarden

	Richtwaarden [KbE/g]	Waarschuingswaarden [KbE/g]
Aeroob mesofiel kiemgetal [30°C]	1000000	---
Enterobacteriaceae	100000	1000000
Escherichia Coli	10	100
Coagulase-positieve stafylokokken	100	1000
Bacillus cereus	100	1000
Sporen van sulfietreducerende Clostridia	100	1000
Salmonella / 25g	---	nicht nachweisbar
Gisten	1000	---
Schimmels	10000	---

8) Residuen, verontreinigers en schadelijke stoffen

De wettelijk richt- en maximumvoorwaarden voor verontreinigingen, zware metalen, residuen en mycotoxinen worden nageleefd.
Daarbij wordt aan de eisen die in het Duitse en Europese recht zijn geregeld voldaan met hun actuele uitbreidingen en wijzigingen.



Productspecificatie

9) Risico op vreemde voorwerpen

Omdat het in ons eigen belang is, om de beste kwaliteit van de producten te garanderen, hebben we in ons HACCP-concept verschillende systemen voorzien om het risico op vreemde voorwerpen te verkleinen of dit gevaar zo veel mogelijk uit te sluiten (permanente magneten, schermen, metaaldetectoren). De systemen omvatten alle productgroepen evenals de productielijnen en dienen ter zelfcontrole.

Alle apparaten (permanente magneten, schermen, metaaldetectoren) worden op regelmatige tijdstippen, die in het kader van het HACCP concept gedefinieerd werden, op hun functionaliteit gecontroleerd om zeker te zijn dat ze daadwerkelijk functioneren.

In ons bedrijf gelden interne voorschriften, die het sieraadverbod, gepaste werkkledij, de basisprincipes inzake persoonlijke hygiëne, alsook correct gedrag op het werk (eet- en drinkverbod) regelen.

Onze medewerkers worden regelmatig bijgeschoold en bewust gemaakt van de hygiëneproblematiek en het risico op vreemde voorwerpen.

In de productie wordt geen houten gereedschap gebruikt. Die voor de productie benodigde gereedschappen worden op bepaalde plaatsen opgeslagen, zodat ze niet op kwetsbare plaatsen liggen.

Door het invoeren van een glasprocedure in ons bedrijf werd de basis gelegd voor het vermijden van glas als vreemd voorwerp.

10) GMO-status

Er wordt bevestigd dat bij dit product, zoals gedefinieerd in Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders, en Verordening (EG) nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen en geproduceerde levensmiddelen en diervoeders, geen genetisch gemodificeerde grondstoffen gebruikt worden en geen producten die niet uit genetisch gemodificeerde organismen bestaan en deze ook niet bevatten. Dit geldt voor alle gebruikte grondstoffen, inclusief additieven en smaakstoffen.

11) Ioniserende stralen

Hierbij bevestigen wij dat noch de goederen zelf noch hun uitgangsmateriaal met ioniserende straling zijn behandeld.

12) Nanotechnologie

Wij verklaren hierbij dat noch het product zelf noch de gebruikte grondstoffen volgens de huidige kennis zijn geproduceerd met behulp van nanotechnologie.

Onze informatie over de verwerkings- en toepassingsmogelijkheden van het product en procedures, ons technisch advies en andere informatie worden naar beste weten verstrekt, maar zijn vrijblijvend. Ze beletten u niet de producten die wij leveren zelf te testen voor hun geschiktheid voor de beoogde procedures en doeleinden.

Deze specificatie is niet onderhevig aan enige actieve veranderingsservice.

Alle informatie is geldig voor vandaag en kan veranderen afhankelijk van de grondstoffen die we beschikbaar hebben.

Deze specificatie is elektronisch gemaakt en is geldig zonder een handtekening.

Drukdatum: 05.09.2019

Gemaakt op: 05.09.2019	Laat los op: 05.09.2019	Vertaling: 1
---------------------------	----------------------------	-----------------