

Qualitätsanforderungen SBC an handelsübliche Backmehle

Die Erfassungen der Mehlnqualität der Ernten und die kontinuierlichen Analysen von Getreide- und Mehlmustern im Richemont-Labor liefern ein transparentes Bild über die Handelsmehlqualitäten auf dem Schweizermarkt. Die Qualitätsrichtlinien gelten für Lieferungen an SBC Mitglieder als verbindlich. Die gesetzliche Deklarationspflicht (Angabe der Herkunft, Zugabe von weiteren Zutaten oder Zusatzstoffen) ist in geeigneter Form sicher zu stellen.

Typenbezeichnung nach Schweiz. Lebensmittelbuch (SLMB)			Weizenmehl Typ 400	Weizenmehl Typ 550	Weizenmehl Typ 720	Weizenmehl Typ 1100
Asche	SLMB		bis 0,48	0,49-0,58	0,64-0,76	1,00-1,15
	EU-Norm		bis 0,50	0,51-0,63	0,64-0,90	0,91-1,20
Feuchtigkeit	%	(Maximalwert)	15,0	15,0	15,0	15,0
Protein (TS, N x 5,7)	%	(Minimalwert)	11,0	11,5	12,0	12,5
Zeleny (Sedimentation)	ml	(Minimalwert)	45	40	38	30
Gluten feucht	%	(Minimalwert)	28	29	30	31
Quellzahl	0 Min.	(Minimalwert)	20	18	14	12
Quellzahl	30 Min.	(Minimalwert)	15	14	10	7
Farinogramm						
Wasseraufnahme %	500 BE	(Minimalwert)	58	59	61	62
	360 BE	(Minimalwert)	63	64	66	68
Extensogramm						
Proportionen	DW ₅ /DB (r ₅)		2,0-3,0	2,0-3,0	2,0-2,5	1,5-2,0
Fläche cm ²	135 Min.	(Minimalwert)	120	110	100	80
Amylogramm						
Verkleisterung	BE		600-800	500-700	350-500	300-450
Fallzahl	Sek.	(Minimalwert)	330	320	310	300
Maltosezahl			1,7-2,0	1,8-2,1	1,9-2,2	2,0-2,3
Laborbackversuch						
Volumen aus 100 g Mehl	ml	(Minimalwert)	520	490	470	450

Spezifikation von Spezialmehlen

Kriterien	Blätterteigmehl	Biscuitmehl	Panettonmehl	Pizzamehl
Aschegehalt % (TS)	0,38 - 0,45	0,45 - 0,50	0,50 - 0,60	max. 0,55
Gluten, feucht %	28 - 30	24 - 26	29 - 33	30 - 33
Wasseraufnahme % (500 BE)	58 - 60	52 - 58	58 - 62	60 - 64
Amylogramm BE	minimal 500	600 - 800	minimal 600	minimal 500
Fallzahl (Sek.)	320 - 340	330 - 350	350 - 380	320 - 350
Maltosezahl	2,0	1,8	1,7	1,7
Extensogramm (DW ₅ /DB)	2,0 - 3,0	1,5 - 2,0	3,5 - 5,0	1,5 - 2,5
Extensogramm Fläche cm ² (135 min.)	minimal 110	50 - 80	minimal 140	90 - 110

Je nach Erntequalität (Witterungseinflüsse) können von der Richemont Fachschule die Qualitätskriterien / Vorgaben entsprechend angepasst werden.

Basis: Erntequalität 2017

Qualitätsanforderungen SBC an Backmehle für Langzeitführungen

Die Richtwerte in der nachfolgenden Tabelle beziehen sich auf Mehle ohne Zugabe weiterer Zutaten (wie z. B. Trockenkleber, enzymaktiven Gerstenmalzprodukten oder Acerola-Fruchtpulver) und ohne Zugabe von Zusatzstoffen wie etwa Ascorbinsäure.

Typenbezeichnung nach Schweiz. Lebensmittelbuch (SLMB)			Weizenmehl Typ 400	Weizenmehl Typ 550	Weizenmehl Typ 720	Weizenmehl Typ 1100
Asche	SLMB		bis 0,48	0,49-0,58	0,64-0,76	1,00-1,15
	EU-Norm		bis 0,50	0,51-0,63	0,64-0,90	0,91-1,20
Feuchtigkeit	%	(Maximalwert)	15,0	15,0	15,0	15,0
Protein (TS, N x 5,7)	%	(Minimalwert)	11,5	12,0	12,5	13,0
Zeleny (Sedimentation)	ml	(Minimalwert)	44	39	37	29
Gluten feucht	%	(Minimalwert)	28	29	30	31
Quellzahl	0 Min.	(Minimalwert)	20	18	14	12
Quellzahl	30 Min.	(Minimalwert)	15	14	10	7
Farinogramm						
Wasseraufnahme %	500 BE	(Minimalwert)	58	59	61	62
	360 BE	(Minimalwert)	63	64	66	68
Extensogramm						
Proportionen	DW ₅ /DB (r ₅)		2,0-3,0	2,0-3,0	2,0-2,5	1,5-2,0
Fläche cm ²	135 Min.	(Minimalwert)	120	110	100	80
Amylogramm						
Verkleisterung	BE	(Minimalwert)	600	500	350	300
Fallzahl	Sek.	(Minimalwert)	330	320	310	300
Maltosezahl			1,7-2,0	1,8-2,1	1,9-2,2	2,0-2,3
Laborbackversuch						
Volumen aus 100 g Mehl	ml	(Minimalwert)	550	520	500	480

Je nach Erntequalität (Witterungseinflüsse) können von der Richemont Fachschule die Qualitätskriterien / Vorgaben entsprechend angepasst werden.

Basis: Erntequalität 2017

Gesetzliche Anforderungen an Normalmehle

Der Wassergehalt von Müllereiprodukten darf 15,5 Massenprozent nicht übersteigen (VLpH, Artikel 67, Absatz 1). Weiter ist im Schweizerischen Lebensmittelrecht (VLpH, Artikel 67, Ziffer 2, Absatz a-c) der Aschegehalt oder Mineralstoffgehalt der Normalmehle wie folgt geregelt:

- Weissmehl **max. 0,63 Massenprozent**
- Halbweissmehl **0,64–0,90 Massenprozent**
- Ruchmehl **0,91–1,69 Massenprozent**

Legende

VLpH Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz
EU-Norm DIN 10355 Mahlerzeugnisse aus Getreide - Anforderungen, Typen und Prüfung