

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 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)	41	36	34	26
Gluten feucht	%	(Minimalwert)	26	27	28	29
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)	110	100	95	75
Amylogramm						
Verkleisterung	BE		600-800	500-700	350-500	300-450
Fallzahl	Sek.	(Minimalwert)	330	320	310	300
Maltose	%		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	Panettonemehl	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
Maltose % (max.)	2,0	1,8	1,7	1,7
DW/DB (Rmax.)	2,0 - 2,5	1,5 - 2,0	3,5 - 5,0	(DW ₅ /DB) 1,5 - 2,5
Fläche cm ² (135 min.)	minimal 110	50 - 80	minimal 140	90 - 110

Basis: Erntequalität 2015

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

Qualitätsanforderungen SBC an Backmehle für Langzeitführungen

Für die Verarbeitung der Mehle über das Sanfte-Kälte-System und Langzeitführungen ist es unumgänglich, dass der Bäcker unbehandelte* Mehle verarbeiten kann.

Die gesetzliche Deklarationspflicht 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)	11,5	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 _s)		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
Maltose	%		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

* Unbehandelt bedeutet: Ohne Acerola und enzymaktive Gerstenmalzprodukte

Basis: Erntequalität 2015

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