

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
11-09-2023

Bio Sekowa bakferment mais
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1664, X1665, X1666

PRODUCTIE:
27352412



1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio Sekowa bakferment mais		
Productiecode	27352412		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1664	60g	8718309831868	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1665	150g	8718309831875	
X1666	700g	8718309831882	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	rijsmiddel		
Samenstelling	In afnemende volgorde van gewicht; maismeel*, erwtenmeel*, bloemenhoning*		
Ingrediënten	Maismeel* (85%)	Erwtenmeel* (14%)	
Ingrediënten	Bloemenhoning* (1%)	*van gecertificeerd biologische landbouw	

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	Duitsland	EU / niet EU landbouw	
HS code (douane)	1901 20		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		fijn granulaat	
Kleur		geel	
Geur/smaak		product specifiek, melig, honing	
Gluten	ppm	<20	

2.2 Microbiologische analyse

Schimmels	Kve/g	<100	
Gisten	Kve/g	<620.000	
Staphylococcus aureus	Kve/g	<10	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
11-09-2023

Bio Sekowa bakferment mais
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1664, X1665, X1666

PRODUCTIE:
27352412

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Salmonella	in 25g	negatief	
------------	--------	----------	--

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1528	
Energie	kcal/100g	360	
Eiwitten	g/100g	9,4	
Koolhydraten:	g/100g	76,8	
Waarvan suikers	g/100g	2,9	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	1,7	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,2	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	8,2	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	50	
Natriumchloride (NaCl)	g/100g	<0,01	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat		
Rund	✗		
Cacao	✗		
Mais	✓		
Wortel	✗		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
11-09-2023

Bio Sekowa bakferment mais
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1664, X1665, X1666

PRODUCTIE:
27352412



Peulvruchten	✓		
Selderij en selderij producten	X		
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst)	X		
Kip	X		
Koriander	X		
Schaal- en schelpdieren	X		
Eieren en ei producten	X		
Vis en visproducten	X		
Glutamaat	X		
Lupine en producten daarvan	X		
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	X		
Weekdieren en producten daarvan	X		
Mosterd en mosterd producten	X		
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecan noten, paranoten pistach noten, macadamianoten)	X		
Pinda's en pinda producten	X		
Varken	X		
Sesam en sesamproducten	X		
Sojaboon en sojaboonproducten	X		
Sulfiet (E221 – E228)	X		
Zwaveldioxide (>10mg/kg)	X		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
11-09-2023

Bio Sekowa bakferment mais
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1664, X1665, X1666

PRODUCTIE:
27352412



3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Vegetarisch	✓	Veganistisch	X

3.3 GGO/GMO declaratie:

Dit product bevat geen genetisch gemanipuleerd materiaal en bij de productie ervan wordt geen gentechnologie toegepast. GMO-contaminatie is uitgesloten tijdens de behandeling van het product.

3.4 Bestraling:

Dit product is niet behandeld met ioniserende straling.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel (max. 20°C), donker en droog bewaren.
Houdbaarheid	12 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 Hygiëne:

Dit product is geproduceerd in een productiefaciliteit met een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.

5.2 Identificatie van de gevaren:

Indeling van de stof (verordening (EG) nr. 1272/2008)	Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)
---	--------------------------------------

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Het Sekowa bakferment, naar recept van Hugo Erbe, is een deegrijsmiddel met onvergelykbare eigenschappen. Onvergelykbaar omdat het, in tegenstelling tot andere bakmiddelen, is gemaakt van hoogwaardige bloemenhoning, biologisch geteelde erwten en maïs. Welke met spontane fermentatie wordt vervaardigd. De nectargisten en fermenten, die in honing zitten, breken het graan op een heel speciale manier af, wat leidt tot een milde, onvergelykbare smaak van de gebakken producten. Met Sekowa bakferment kan elk graan worden gebruikt om tal van soorten gebak en brood te vervaardigen. Door het gebruik van mais is dit ferment glutenvrij en dus ook geschikt voor mensen die glutenvrij willen eten, bijvoorbeeld mensen met coeliakie.

Sekowa bakferment voordeeg

1e Stap

20 g Sekowa bakferment

200 g Tarwemeel

220 g Water ca. 40°C

Het Sekowa bakferment in een deel van het afgewogen water oplossen, vervolgens alle ingrediënten goed mengen, het deeg moet behoorlijk slap zijn, maar er moet zich geen water afscheiden.

Temperatuur: 28 – 30°C

Rusttijd: 12-18 uur

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
11-09-2023

Bio Sekowa bakferment mais
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1664, X1665, X1666

PRODUCTIE:
27352412



Het nauwkeurig aanhouden van de temperatuur is voor het slagen zeer belangrijk. Controleer de temperatuur met een thermometer.

2e Stap

Voordeeg uit de 1e stap

300 g tarwemeel

70-100 g Water ca. 40°C

Goed mengen en het deeg afdekken. De stevigheid van het deeg moet als een gemiddeld tot stevig brooddeeg zijn.

Temperatuur: 28-30°C

Rusttijd: 5-10 uur

Het voordeeg is rijp als het ongeveer verdubbeld is in volume. Als het voordeeg rijp is zakt het bij aantikken iets ineen. Een goed voordeeg is essentieel voor een goed bakresultaat

Bewaren van het voordeeg

Het rijpe voordeeg kan je in een glazen pot met schroefdeksel bewaren (ca. 3/4 gevuld) in de koelkast bij 4-8°C (Houdbaarheid ca. 4 Maanden). Aan de bovenzijde van het voordeeg ontstaat bij lang bewaren een grijs laagje. Dit bestaat uit eigen gisten, dit kan zonder problemen mee verwerkt worden.

Tarwebrood (Basis recept)

Voor 1kg meel

Hoofddeeg

825 g Voordeeg

600 g Meel

18 g Zout in een deel van het afgewogen water oplossen

300 g Water ca. 40°C

Doorkneden en goed afdekken

Rusttijd: 30-50 Minuten bij 28-30°C

Aansluitend het deeg vormen en in een bakblik leggen. Goed afdekken en op een warme plaats zetten.

Rijstijd: 30-50 Minuten

Brood met een te korte rijstijd gaat scheuren, met de juiste rijstijd heeft het brood een licht gebolde bovenzijde, en met een te lange rijstijd is de bovenzijde ingezakt.

Bakken

Het bakblik in een voorverwarmde oven plaatsen en stomen.

Oven voorverwarmen op 240°C

Baktemperatuur: ca. 220°C

Baktijd: ca. 60 minuten

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
11-09-2023

Bio Sekowa bakferment mais
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1664, X1665, X1666

PRODUCTIE:
27352412



Glutenvrij Sekowa bakferment voordeeg

1e Stap

20 g Sekowa bakferment mais
200 g Maismeel
ca. 200 g Water ca. 40°C

Het bakferment in een deel van het warme water oplossen. Overige ingrediënten erbij en goed mengen. De stevigheid moet vergelijkbaar zijn met pannenkoekenbeslag. Het voordeeg goed adekken.

Temperatuur: 30° C
Rusttijd: 12-16 uur

Het nauwkeurig aanhouden van de temperatuur is voor het slagen zeer belangrijk. Controleer de tempertuur met een thermometer.

2e Stap

Het voordeeg van de 1e stap
300 g Maismeel
ca. 200 g Water ca. 40° C

Goed mengen en het deeg afdekken. De stevigheid van het deeg moet als een gemiddeld tot stevig brooddeeg zijn.

Temperatuur: 26-28° C
Rusttijd: 5-8 uur

Het voordeeg is rijp als het ongeveer 20-30% in volume is toegenomen. Als het voordeeg rijp is zakt het bij aantikken iets ineen. Een goed voordeeg is essentieel voor een goed bakresultaat

Bewaren van het voordeeg

Het rijpe voordeeg kan je in een glazen pot met schroefdeksel bewaren (ca. 3/4 gevuld) in de koelkast bij 4-8° C (Houdbaarheid ca. 4 Maanden). Aan de bovenzijde van het voordeeg ontstaat bij lang bewaren een grauw laagje. Dit bestaat uit eigen gisten, dit kan zonder problemen mee verwerkt worden.

Glutenvrij maisbrood (basisrecept)

voor 500 g Maismeel

Kookstuk

200 g Maismeel
ca. 300 g kokend Water

Het maismeel met het kokende water overgieten en goed mengen. Het kookstuk moet behoorlijk stevig zijn, maar niet hard. Afgedekt ongeveer 30 minuten laten staan. Tot 40°C laten afkoelen.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
11-09-2023

Bio Sekowa bakferment mais
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1664, X1665, X1666

PRODUCTIE:
27352412



Deeg

333 g Voordeeg

Het kookstuk

150 g Maismeel

10 g Zout in een deel van het afgewogen water oplossen

ca. 100 g Water ca. 40°C

Het water voorzichtig doseren. Het geheel tot een slap brooddeeg verwerken. Het deeg goed afdekken.

Rijstijd: 50 Minuten bij 28-30°C

Nogmaals doorkneden. Het deeg vormen en in een ingevette en met maismeel bestoven bakvorm leggen. Het deeg met water of vet bestrijken en goed afdekken.

Rijstijd: 40 Minuten

Bakken

Het bakblik in een voorverwarmde oven plaatsen en stomen.

Oven voorverwarmen op 240°C

Baktemperatuur: ca. 220°C

Baktijd: ca. 50-60 Minuten

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Bakferment
GB	Great Britain (UK)	baking ferment
DE	Germany	Backferment
FR	France	ferment de cuisson
ES	Spain	fermento para hornear
PT	Portugal	fermento de cozimento
IT	Italy	fermento di cottura
DK	Denmark	bagning gæring
NO	Norway	bakegjæring
SE	Sweden	bakning jäsning
FI	Finland	leivonta fermentaatio
IS	Iceland	bökunargerjun
CZ	Czech Republic	kynutí na pečení
SK	Slovak Republic	kypriaci prášok na pečenie
HU	Hungary	sütés erjesztés
HR	Croatia (Hrvatska)	ferment za pečenje

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
11-09-2023

Bio Sekowa bakferment mais
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1664, X1665, X1666

PRODUCTIE:
27352412



GR	Greece	ζύμωση ψησίματος
SI	Slovenia	pečenje fermenta
PL	Poland	fermentacja do pieczenia
RO	Romania	ferment de copt
BG	Bulgaria	фермент за печене
RU	Russian Federation	пекарская закваска
TR	Turkey	pişirme maya

7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstreekte juistheid en volledigheid ervan.

Dit document ontslaat de gebruiker niet van zijn wettelijke verplichtingen met betrekking tot de voedselveiligheid.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.