
Kurzbericht zur Zertifizierung

für

Pain & Tradition Sa`RL
ZAE Robert Steichen
L-4940 Hautcharage

Prüfzeitraum: 20. / 21.11.2018
Prüfer: Rainer Hoppenstedt



IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert-Allee 40-41
D-14558 Nuthetal, OT Bergholz-Rehbrücke



Inhalt

1	Vorbetrachtung	3
2	Durchführung und Ergebnisse der Zertifizierung	3
2.1	Rohstoff- und Technologieprüfung	3
2.1.1	Rohstoffe	3
2.1.2	Rezepturen.....	3
2.1.3	Technologie.....	4
2.1.4	Qualitätskontrolle der Endprodukte.....	4
2.2	Sensorische Produktbewertung	5
2.2.1	Bewertungssystem	5
2.2.2	Ergebnis	5
3	Zusammenfassung.....	5

1 Vorbetrachtung

Bei der Firma Pain & Traditon SA`RL wurde eine Betriebsprüfung zur Zertifizierung gemäß Angebot IGV-Foodtech-BT-181017 vom 17.10.2018 unter dem Aspekt des Verzichts auf Zusatzstoffe und der Anwendung langer Teigführungen bei der Herstellung von Brot und Kleingebäck durchgeführt.

Zielstellung war die Nachweisführung, dass

- alle Gebäcke, vorrangig Brot und Kleingebäcke, ohne Zusatzstoffe und ohne Fertigmischungen hergestellt werden und
- die Herstellung der Gebäcke mittels Vor- und / oder Sauerteigen bzw. auf Basis von langen Teigführungen bei Raumtemperatur erfolgt.

Abschließend erfolgte eine sensorische Prüfung von eingesandten Produktmustern durch das Sensorikteam des AN.

2 Durchführung und Ergebnisse der Zertifizierung

Im Rahmen der Betriebsprüfung vor Ort wurden die verwendeten Rohstoffe und Rezepturen der Brot- und Kleingebäcksorten hinsichtlich der oben genannten Kriterien überprüft. Die Überprüfung der Technologie erfolgte produktionsbegleitend an beiden Prüfungstagen. Schwerpunkte waren die Überprüfung der Führungsparameter von Vorstufen, wie Quellstücke und Sauerteige sowie die Einhaltung von langen Teigführungen bei der Herstellung von Brot und Kleingebäck.

2.1 Rohstoff- und Technologieprüfung

Die Brot- und Kleingebäcksorten in konventioneller und in Bio-Qualität wird im Wesentlichen aus 4 Grundteigtypen hergestellt: Reine Weizenteige („Tradition“) sowie Mischteige mit veränderlichen Anteilen, wie Weizen-Dinkel-Teige (Dinkelanteil von 10...30 %), Weizen-Dinkel-Roggenteige und Weizen-Roggenteige mit einem Roggenanteil von 10...30 %.

Aus den Grundteigen werden durch Zugabe weiterer Zutaten wie beispielsweise Saatenmischungen, Ölfrüchte oder Quellstücke, aber auch durch Form- und Gewichtsvarianten, eine hohe Anzahl verschiedener Gebäcksorten hergestellt.

2.1.1 Rohstoffe

Als Basis aller Teige werden sowohl Weizen-, Dinkel- und Roggenmehle verschiedener Typen verwendet. Weizenmehle beispielsweise werden in den Typen T 55, T 65 sowie T 80 verarbeitet. Für roggenthaltige Brotsorten wird Roggenvollkornmehl und Roggenmehl T 1150 verwendet.

Das Weizenmehl in der Qualität „Farine de Tradition Francaise“ der Moulin de Termes enthält neben Weizenmehl T 55 bereits weitere Zutaten wie Gluten und Enzyme (Alpha-Amylase).

Die Mehle werden sowohl von der Moulin Kircher als von der Heimatsmühle und der Moulin de Termes bezogen. Neue Mehlladungen werden in der betriebsinternen Laborbäckerei hinsichtlich ihrer Qualität im Rahmen von Backversuchen, mit ableitenden Hinweisen für die Produktion, vor deren Verarbeitung untersucht.

2.1.2 Rezepturen

Die Überprüfung der Rezepturen für Brot und Kleingebäck ergab, dass keine Fertigmischungen und/oder zusatzstoffhaltige Backmittel in den Produkten verwendet werden.

2.1.3 Technologie

Vorstufen

Als Vorstufen werden Quellstücke und Roggensauer hergestellt.

- Alle dem Teig zugesetzten Saaten werden als Quellstück angesetzt
- Quellstücke finden in den Brotsorten mit Saaten (Baguette Multicereale, Omega-3) Verwendung. Die Stehzeit der Saatenmischungen mit einer TA von ca. 180 beträgt ca. 12...15 Stunden.
- Roggensauerteig wird in Weizen-Roggen-Mischteigen, wie z.B. in den Sorten, Opabrot und Baurbrot verwendet. Roggensauerteig für konventionelle Gebäcksorten wird mit der Type 1150 zubereitet, für roggenhaltige Teige in Bio-Qualität wird ein Roggenvollkornsauer gestellt. Die Stehzeit beträgt bei einstufigem Verfahren und einer Teigausbeute von 200 ca. 18 Stunden. Die Qualität der Sauerteige (pH-Wert- und Säuregrad) wird vor dessen Verarbeitung mittels Titrator bestimmt. Ein Grundsauer (Wochensauer) wird regelmäßig neu angesetzt (Böcker Starter).

Weitere Vor- oder Sauerteige, etwa für Gebäcke aus reinen Weizenteigen (z.B. Baguette) und Weizenmischteigen mit Dinkel werden nicht gestellt.

Teigbereitung und Teigentwicklungszeit

Alle Teige werden schonend im Gabelknetter hergestellt. Die gemessenen Teigtemperaturen lagen zwischen 23,6°C ...24,5 °C. Alle Brot- und Kleingebäckteige erhielten nach dem Kneten in abgedeckten Wannen bei Raumtemperatur von 25...26,9 °C eine Gesamtteigruhe von 120...240 min. Innerhalb der Teigruhezeit wurden die Teige stündlich einmal aufgezo-gen. Teige mit Dinkel wurden bis zu drei Mal aufgezo-gen. Alle Teige wurden anschließend manuell aufgearbeitet. Die Stückreife von ca. 20...60 min erfolgte bei Raumtemperatur im geschlossenen Wagen in der Backstube. Die gesamte Teigentwicklungszeit (Teigruhe + Stückreife) betrug durchschnittlich 160 Minuten für Kleingebäcke bis ca. 240 Minuten für Brotsorten. Die Backparameter der Ringrohröfen sind für ein halbgebackenes Sortiment ausgelegt und gut abgestimmt.

Alle Teige erhalten einen „Begleitschein“, auf dem alle technologisch relevanten Tätigkeiten und deren Ablaufzeiten (Uhrzeiten) aufgeführt sind, so dass beispielsweise die konkreten Zeiten zum Aufziehen von Teigen eingehalten werden können.

Im Bereich Technologie entsprachen alle begleiteten Teige hinsichtlich Verwendung von Vorstufen und / oder langen Teigführungen den mit der Qualitätsprüfung vereinbarten Anforderungen.

2.1.4 Qualitätskontrolle der Endprodukte

Die Qualitätskontrolle der Endprodukte (Maße, Gewicht, Optik, Struktur, Geschmack) erfolgt direkt nach dem Backen.

2.2 Sensorische Produktbewertung

Zur sensorischen Produktbewertung wurden 17 Produkte, Brot und Kleingebäcke aus den verschiedenen Grundteigkategorien, eingesandt. Die Muster wurden auf Grundlage einer beschreibenden, gewichteten Bewertung, wie nachfolgend dargestellt, bewertet.

2.2.1 Bewertungssystem

Mindestpunktzahl für eine erfolgreiche Produktbewertung: 92 von 100 Punkte

Die Beurteilung der Produkte erfolgt nach den folgenden Qualitätskategorien:

Tabelle 1: Bewertungssystem sensorische Produktprüfung

	Punktzahl	Punktanzug je Fehler
1. Individuelle Formgebung und Gestaltung	10	2
2. Krusteneigenschaften	10	2
3. Krumeneigenschaften	10	2
4. Gebäckstruktur und Kaubarkeit	10	2
5. Geruch und Geschmack	60	6
Gesamtpunktzahl	100	

Abzugsmöglichkeiten:

1. 4x in den Kategorien 1 – 4 (4 x 2 Punkte = 8 Abzugspunkte)
2. 1x in der Kategorie 5 und 1x in den Kategorien 1 – 4 (6+2 Punkte = 8 Abzugspunkte)

Die Grundansprüche an das zu prüfende Gebäck müssen erfüllt sein. Fehler, sofern sie von der Produktcharakteristik / Abbildung abweichen, werden im Prüfformular benannt und aufgelistet.

2.2.2 Ergebnis

Die eingesendeten Produkte erzielten von 100 Maximalpunkten folgende Punktzahl

100 Punkte	11 Produkte
96 Punkte	3 Produkte

Bei insgesamt guter bis sehr guter Qualitätseinschätzung wurde bei den Croissants eine produktuntypische dichte Blätterung festgestellt. Empfohlen wird die Überprüfung der Produktspezifikation hinsichtlich „Geschmack“ in der sensorischen Beschreibung.

3 Zusammenfassung

Im Rahmen der Vorortprüfung wurde bei der Firma Pain & Traditon SA`RL überprüft, ob

- ⇒ Die Herstellung von Brot und Kleingebäck ohne Zusatzstoffe enthaltene Backmittel und ohne Fertigmischung durchgeführt wird und
- ⇒ die Herstellung der Gebäcke mittels Vor- und / oder Sauerteigen bzw. auf Basis von langen Teigführungen bei Raumtemperatur erfolgt.

Insgesamt kann eingeschätzt werden, dass die Firma Pain & Traditon SA`RL nach erfolgter Vorortprüfung die Voraussetzungen zur Ausstellung eines Zertifikates mit den besonderen Herstellungsweisen erfüllt.

Wir danken beiden Herrn Kircher für die gute Zusammenarbeit.
Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an Herrn Hoppenstedt (Tel.: 033200/89187)

Nuthetal, den 19.12.2018



O. Bauermann



R. Hoppenstedt