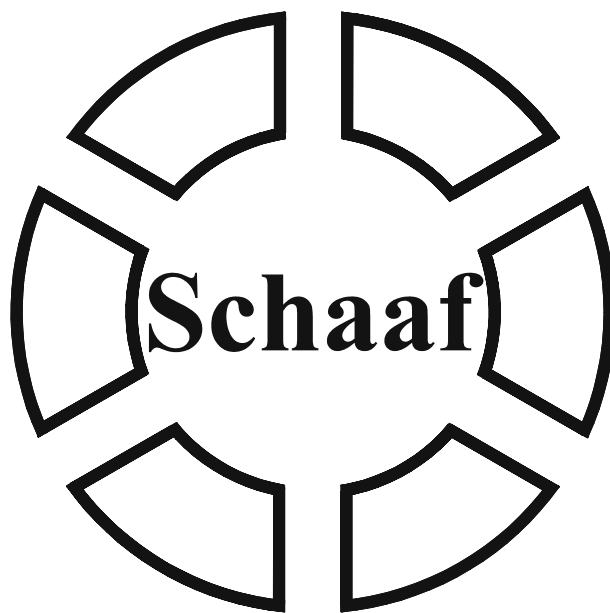


ROHSTOFF

SPEZIFIKATION



ROHSTOFFSPEZIFIKATION

Für Snacks in verschiedenen Formen und Texturen wie Corn-Curls, Ringe, Chips, Räder, Sterne, Gitter, Männchen, Waffeln u.v.m.

Extrusionsrohstoffe:

Mais, Reis, Weizen, Kartoffelmehl, Roggen, Gerste, Tapioka, Milchprotein, Ölsamen, Hefepulver, Soja, Salz, Zucker, Gewürze und Kräuter

Überzugsrohstoffe:

Pflanzenöl, geröstete Erdnüsse, Haselnüsse, Sonnenblumenkerne, Kräuter und Gewürze, Zucker, Trockenfrüchte, Schokolade, Malz, Milchpulver, Honig, Käse u.v.m.

* * * * *

Für Frühstücks-Cerealien in verschiedenen Formen und Texturen wie Puffreis, Cornflakesartige Formen, Reis-Crispies, Honig-Bärchen u.v.m.

Extrusionsrohstoffe:

Mais, Weizen, Reis, Salz, Zucker, Malz, Milchpulver, Glucose, Honig u.v.m.

Überzugsrohstoffe:

Zucker, Schokolade, Kakaopulver, Milchpulver, Joghurtpulver, Malz, Trockenfrüchte, Joghurt u.v.m.

BEISPIELREZEPTUREN

Cereals - nicht überzogen (Reis-Crispies, Cornflakes)

Reis/Mais/Weizen	88,0 %
Zucker (billige Qualität)	5,0 %
Milchpulver	5,0 %
Malzextrakt	1,0 %
Salz	1,0 %

	100,0 %

Cereals - überzogen (Torellis, Teddys)

Reis/Mais/Weizen	64,0 %
Zucker (braun)	20,0 %
Milchpulver	7,0 %
Glucose-Syrup	5,0 %
Pflanzenfett	2,0 %
Malzextrakt	1,0 %
Salz	1,0 %

	100,0 %

Cereals - überzogen (Kakao-Aroma)

Reis/Mais/Weizen	62,0 %
Zucker (braun)	12,0 %
Zucker (weiß)	6,0 %
Kakaopulver (fettarm)	4,0 %
Milchpulver	7,0 %
Glucose-Sirup	5,0 %
Pflanzenfett	2,0 %
Malzextrakt	1,0 %
Salz	1,0 %

	100,0 %

Schaaf Technologie GmbH

Würzige Snacks (hohe Qualität)

Reis/Mais/Weizen/Kartoffel-	
Pulver	70,0 %
Pflanzenfett	25,0 %
Aroma-Mischung*	5,0 %

	100,0 %

* Aroma-Mischungen sind Mischungen, welche aus vorgekleisterten Stärken, Hefepulver, Salz, Milchtrockenkomponenten sowie verschiedenen Gewürzen und Additiven bestehen.

Neuartige Snacks (Gesundheitssnacks)

Reis/Weizen/Mais	40,0 %
Sojamehl - entfettet	15,0 %
Vollkornweizen	10,0 %
Frisches Gemüse/Kräuter	10,0 %
Bierhefe	10,0 %
Pflanzenfett	11,0 %
Getrocknete Gewürze	2,0 %
Salz	2,0 %

	100,0 %

ERFORDERLICHE INFRASTRUKTUR

UNIVERSALANLAGE ZUR HERSTELLUNG VON SNACKS UND CEREALIEN

Platzbedarf:	Produktionsanlage 120 m ² min. 15 m x 8 m Verpackungsmaschinen 45 m ² min. 9 m x 5 m glatte Bodenfläche, max. 1.000 kg/m ²
Energieverbrauch:	max. 0.3 kwh/kg Fertigprodukt 105 kW bei Nennleistung
Energiezufuhr:	160 kW
Wasserverbrauch:	max. 500 l pro 8 Stunden-Schicht (250 l Trinkwasser, 250 l Reinigungswasser) max. 200 l/h Kühlwasser, min. 2 bar
Personalbedarf:	1 Person für die Rohstoffaufbereitung 1 Person für die Extrusion 1 Person für den Überzug 2 - 3 Personen für die Verpackung