



PROFI-TIPP



Ihr Profi-Tipp  
aus der UNIFERM-  
Backtechnik



## Pasteurisieren von Schnittbrot

Anleitung für die Herstellung von verpacktem  
und pasteurisiertem Unser KornPur  
(Grundrezept Nr. 1305)

Ackerbohne



Hafer



Dinkel



Ölsaaten



ohne Mehl



Vegan



## Anleitung für die Pasteurisation

- Unser KornPur nach dem UNIFERM-Rezept Nummer 1305 herstellen.
- Die KornPur-Brote vor dem Schneiden **auskühlen lassen**.
- Die ausgekühlten KornPur-Brote schneiden und in Portionen von ca. 0,500 kg in **temperaturstabile CPP-Beutel** verpacken.
- Die Beutel mit temperaturstabilen Drahtclipsen verschließen.
- Anschließend 15 KornPur-Brotpackungen auf mit Backpapier belegten Backblechen (58 x 78 cm) gleichmäßig verteilen.
- Die Brote bei 105 °C so lange erhitzen, bis eine **Kerntemperatur von 75 °C** erreicht ist.
- Je nach Ofentyp sind unterschiedliche **Pasteurisationszeiten** erforderlich:
  - ➔ Etagenofen: ca. 90 Minuten
  - ➔ Stikkenofen: ca. 80 Minuten
- Nach dem Erhitzen, die **KornPur-Brote langsam auskühlen** lassen. So wird zu starke Kondenswasserbildung vermieden.
 

**Profi-Tipp:** Die noch warmen Backbleche unter einer Stikkenhaube auskühlen zu lassen.
- Bei Einhaltung der Parameter ist eine Mindesthaltbarkeit von 10 Tagen gewährleistet.

**Zu berücksichtigen sind die gesetzlichen Anforderungen (insbesondere auch der Deklaration) von fertig verpackten Broten!**



## Profi-Tipp:

### Was passiert bei einer zu niedrigen Pasteurisationstemperatur oder zu kurzen Pasteurisationszeit?

Die Abtötung von Keimen kann nicht gewährleistet werden. Dies verkürzt die Haltbarkeit.

### Was passiert bei einer zu hohen Pasteurisationstemperatur oder zu langen Pasteurisationszeit?

Die Krume bzw. Brotscheibe trocknet schneller aus (Trockenrisse). Durch die Maillard-Reaktion kommt es zur Verfärbung der Krume. Die Gebäckqualität ist in Optik und Geschmack verringert.

## Der passende Beutel für Unser KornPur

CPP-Bodenfaltenbeutel z. B. für Vollkornbrot  
220 x 240/80 mm (B x H x Bodenfalte) / 35µ Folienstärke  
sterilisierfähig

## Unverbindliche Bezugsquellen

**Vierling Verpackungssysteme GmbH**  
Oberastr. 29  
83026 Rosenheim

**Ansprechpartner:**  
Sabrina Wenzel  
T +49 8031 2491-15  
F +49 8031 2491-17  
sabrina.wenzel@4ling.com  
www.4ling.com

**Beutel & mehr**  
Sonnenwinkel 3  
41836 Hückelhoven

**Ansprechpartner:**  
Stefanie Binia  
T +49 2433 52516-3  
F +49 2452 15599-22  
verkauf@beutelundmehr.de  
www.beutelundmehr.de

**Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!**

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne  
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444  
info@uniferm.de | www.uniferm.de