

**Artikel-Bezeichnung:** IREKS-KNUSPERMALZ**Artikel-Nr.:** 122600**Produktdaten**

|                                |                                                             |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Statistische Waren-Nr.:</b> | 1901 90 99                                                  |
| <b>Herstellerland:</b>         | Deutschland                                                 |
| <b>Verpackung:</b>             | 25 kg Papiersack                                            |
| <b>Beschreibung:</b>           | Premix für Brot, Klein- und Feingebäck mit Weizenmalzschrot |
| <b>Anwendungsmenge:</b>        | 50 % i. H.                                                  |
| <b>Mindesthaltbarkeit:</b>     | 12 Monate                                                   |
| <b>Lagerbedingungen:</b>       | kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern   |
| <b>Aussehen:</b>               | mehlförmig, beige mit Weizenmalzschrot                      |

**Inhaltsstoffangaben**

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Inhaltsstoffe:</b><br>(in absteigender<br>Reihenfolge) | <b>Weizenmehl, Weizenmalzschrot</b> , getrockneter <b>Roggen</b> -Natursauerteig ( <b>Roggenmehl</b> , Starterkulturen), <b>Weizenkleber</b> , Salz, <b>Weizenquellmehl</b> , Dextrose, Stabilisator E 466, Palmöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme |
| <b>Angaben zu QUID:</b>                                   | 30 % Weizenmalzschrot                                                                                                                                                                                                                                           |

**Allergene**

|                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| <b>Enthält:</b> | <b>Weizen, Roggen</b> |
|-----------------|-----------------------|

**Analytische Daten**

|                       |      |   |      |     |
|-----------------------|------|---|------|-----|
| pH-Wert (10 g/200 ml) | 4,1  | - | 5,0  |     |
| Säuregrad             | 9,0  | - | 13,0 |     |
| Schüttgewicht         | 749  | - | 916  | g/l |
| Wasser                | 7,9  | - | 10,7 | %   |
| Asche (500 °C)        | 4,2  | - | 6,4  | %   |
| Eiweiß (N x 6,25)     | 10,8 | - | 16,2 | %   |
| Stärke                | 48,4 | - | 65,4 | %   |
| Fettstoffe            | 2,0  | - | 2,4  | %   |
| Ballaststoffe         | 5,4  | - | 7,4  | %   |

**Nährwertangaben**

|                       |       |    |          |
|-----------------------|-------|----|----------|
| 100 g enthalten:      |       |    |          |
| Energie               | 1.435 | kJ | 339 kcal |
| Fett                  | 2,2   | g  |          |
| davon                 |       |    |          |
| gesättigte Fettsäuren | 0,9   | g  |          |
| Kohlenhydrate         | 62,6  | g  |          |
| davon                 |       |    |          |
| Zucker                | 3,6   | g  |          |
| Ballaststoffe         | 6,4   | g  |          |
| Eiweiß                | 13,5  | g  |          |
| Salz                  | 4,1   | g  |          |

Die Angabe der Nährstoffe und der Energie erfolgt nach den in der EG geltenden Vorschriften, insbesondere unter Berücksichtigung der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Wir bestätigen, dass unsere Produkte keine Gentechnik-Kennzeichnung gemäß den EG-Verordnungen 1829/2003, 1830/2003 erfordern.

IREKS produziert nach HACCP-Regeln und ist nach DIN ISO 9001:2015 zertifiziert.

Unser Produkt und die damit hergestellten Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgehitzt werden.

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns eingesetzten Verpackungen hinsichtlich der Konformität gemäß allen geltenden Verordnungen geprüft werden (VO (EG) 1935/2004, VO (EG) 2023/2006; bei Kunststoffen auch VO (EU) 10/2011).

## Allergeninformation

Übersicht der Zutaten, die allergische und andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, gemäß Anhang II Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011.

- + Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse**
  - + Weizen inkl. Dinkel, Emmer, Khorasan-Weizen**
  - + Roggen**
    - ° Gerste
    - ° Hafer
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
  - ° Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
  - ° Soja und Sojaerzeugnisse
  - ° Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
- Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse
  - Mandeln
  - Haselnüsse
  - Walnüsse
  - Kaschunüsse
  - Pecannüsse
  - Paranüsse
  - Pistazien
  - Macadamianüsse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse (interner Grenzwert der Spurenkennzeichnung 10 ppm)
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse (interner Grenzwert der Spurenkennzeichnung 5 ppm)
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer c >10mg/kg
- Lupine und Lupinenerzeugnisse (interner Grenzwert der Spurenkennzeichnung 10 ppm)
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

- + laut Rezeptur enthalten
- laut Rezeptur nicht enthalten
- ° Spuren nicht auszuschließen

Die Angaben zu den internen Grenzwerten beziehen sich jeweils auf das allergene Lebensmittel, nicht auf dessen Proteinanteil.

### Deklaration Endgebäck (lose Ware)

- Kein Zutatenverzeichnis erforderlich, jedoch Allergenkennzeichnung
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

### Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

#### Malz-Kleingebäck

#### Verarbeitungsempfehlung

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Weizenmehl Type 550 | 5,000 kg  |
| IREKS-KNUSPERMALZ   | 5,000 kg  |
| Pflanzenöl          | 0,100 kg  |
| Hefe                | 0,400 kg  |
| Wasser, ca.         | 5,500 l   |
| Gesamtgewicht       | 16,000 kg |

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinlage: 2,100 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Zwischengare die Teigballen teilen, rund wirken und wie gewünscht aufarbeiten. Anschließend auf Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben und kräftig ausbacken.

Stückgare: Gärunterbrechung

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 20 Minuten

|                           |                |              |
|---------------------------|----------------|--------------|
| zugrundeliegende Angaben: | Teigeinlage:   | 70 g         |
|                           | Gebäckgewicht: | 56 g         |
|                           | Topping:       | kein Topping |
|                           | Backverlust:   | 20 %         |

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenbrötchen mit Malz

#### Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Weizenmalzschrot** (12 %), Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), Hefe, **Weizenkleber**, Salz, ...\*, Dextrose, Stabilisator E 466, Palmöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

\* An dieser Stelle ist das Pflanzenöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

**Nährwertangaben**

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie                     | 1178 kJ (278 kcal) |
| Fett                        | 2,1 g              |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,5 g              |
| Kohlenhydrate               | 52,6 g             |
| davon Zucker                | 2,3 g              |
| Ballaststoffe               | 4,1 g              |
| Eiweiß                      | 9,9 g              |
| Salz                        | 1,7 g              |

Bei den angegebenen Nährwerten handelt es sich um berechnete Werte, die aufgrund der Inhaltsstoffe natürlichen Schwankungen unterliegen. Abweichungen können insbesondere durch die Zugabe der im Backbetrieb eingesetzten Zutaten zur Gebäckherstellung entstehen.

**Weizen-Malzbrot****Verarbeitungsempfehlung**

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Weizenmehl Type 550 | 7,000 kg       |
| IREKS-KNUSPERMALZ   | 3,000 kg       |
| Salz                | 0,080 kg       |
| Hefe                | 0,350 kg       |
| <u>Wasser, ca.</u>  | <u>5,500 l</u> |
| Gesamtgewicht       | 15,930 kg      |

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teiglinge abwiegen, rund und lang wirken. Die Oberfläche der Teiglinge in Weizenmehl wälzen und direkt auf Abziehapparate oder in gefetteten Kästen zur Gare stellen. Bei guter Gare die Oberfläche wie gewünscht einschneiden und nach einer kurzen Entspannungszeit mit Dampf schieben.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 30 – 35 Minuten

|                           |                |                |
|---------------------------|----------------|----------------|
| zugrundeliegende Angaben: | Teigeinlage:   | 600 g          |
|                           | Gebäckgewicht: | 518 g          |
|                           | Topping:       | 9 g Weizenmehl |
|                           | Backverlust:   | 15 %           |

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Weizenbrot mit Malz

**Zutatenverzeichnis**

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Weizenmalzschrot** (6,5 %), Hefe, Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), Salz, **Weizenkleber**, Dextrose, Stabilisator E 466, Palmöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

**Nährwertangaben**

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie                     | 1100 kJ (260 kcal) |
| Fett                        | 1,1 g              |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,3 g              |
| Kohlenhydrate               | 51,6 g             |
| davon Zucker                | 2,1 g              |
| Ballaststoffe               | 3,4 g              |
| Eiweiß                      | 9,0 g              |
| Salz                        | 1,5 g              |

Bei den angegebenen Nährwerten handelt es sich um berechnete Werte, die aufgrund der Inhaltsstoffe natürlichen Schwankungen unterliegen. Abweichungen können insbesondere durch die Zugabe der im Backbetrieb eingesetzten Zutaten zur Gebäckherstellung entstehen.