

Artikel-Bezeichnung: **ALMLÄNDER****Artikel-Nr.:** **136500****Produktdaten****Statistische Waren-Nr.:** 1901 20 00**Herstellerland:** Europäische Union**Verpackung:** 25 kg Papiersack**Beschreibung:** Premix für rustikale Gebäckspezialitäten mit Original Schweizer Ruchmehl und aromatischem Ruchmehlsauerteig**Anwendungsmenge:** 100 %**Mindesthaltbarkeit:** 9 Monate**Lagerbedingungen:** kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern**Aussehen:** mehlförmig, beige**Inhaltsstoffangaben**

Inhaltsstoffe:
(in absteigender
Reihenfolge)

Ruchmehl (Weizenmehl), getrockneter **Ruchmehlsauerteig**
[**Ruchmehl (Weizenmehl)**, Starterkulturen], **Weizenkleber**, Salz,
Zucker, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenspeisekleie**,
Weizenmalzmehl, Emulgator Lecithin, Mehlbehandlungsmittel
Ascorbinsäure, Enzyme

Allergene**Enthält:** **Weizen, Gerste**

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,0	-	6,1	
Säuregrad	6,0	-	10,5	
Schüttgewicht	682	-	833	g/l
Wasser	8,3	-	11,3	%
Asche (500 °C)	2,4	-	3,6	%
Eiweiß (N x 6,25)	12,9	-	19,3	%
Stärke	50,7	-	68,7	%
Fettstoffe	1,4	-	1,7	%
Ballaststoffe	4,6	-	6,2	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.461	kJ	345 kcal
Fett	1,5	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,3	g	
Kohlenhydrate	63,8	g	
davon			
Zucker	3,2	g	
Ballaststoffe	5,4	g	
Eiweiß	16,1	g	
Salz	2,2	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 durcherhitzt 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**
 - Dinkel
 - Khorasan-Weizen
 - Emmer
 - Roggen
 - + Gerste**
 - Hafer
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse (interner Grenzwert der Spurenkennzeichnung 50 ppm)
- 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)

Almländer-Kruste

Verarbeitungsempfehlung

ALMLÄNDER	10,000 kg
Hefe	0,120 kg
Wasser, ca.	7,800 l
Gesamtgewicht	17,920 kg

Knetzeit: 8 + 3 bis 5 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 60 – 120 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, leicht flach drücken und zu rechteckigen Teiglingen zusammenlegen. Den Schluss der Teiglinge in ALMLÄNDER drücken und mit dem Schluss nach unten auf bemehlte Gärdielen setzen. Anschließend die Teiglinge für ca. 30 Minuten im Froster gegenkühlen und danach in die Lagerkälte einbringen. Am nächsten Tag die Teiglinge schonend temperieren. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Dampf schieben, den man nach ca. 5 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: 12 – 15 Stunden bei 5 – 7 °C,
anschließend 60 Minuten bei Raumtemperatur

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 50 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	600 g
	Gebäckgewicht:	525 g
	Topping:	20 g ALMLÄNDER
	Backverlust:	15 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weißbrot

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Ruchmehl (Weizenmehl)**, getrockneter **Ruchmehlsauerteig** [**Ruchmehl (Weizenmehl)**, Starterkulturen], **Weizenkleber**, Salz, Zucker, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenspeisekleie**, **Weizenmalzmehl**, Emulgator Lecithin, Mehlbehandlungsmittel, Ascorbinsäure, Enzyme

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	985 kJ (233 kcal)
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	43,2 g
davon Zucker	2,8 g
Ballaststoffe	4,0 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	1,4 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.