

Artikel-Bezeichnung: IREKS HIGH PROTEIN SAATEN**Artikel-Nr.:** 143900**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für protein- und ballaststoffreiches Weizenvollkorngebäck
Anwendungsmenge:	55 %
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige mit Weizenspeisekleie, Leinsamen und Sonnenblumenkerne

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenspeisekleie, Weizenkleber , Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sojaweißkonzentrat , Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Weizenkeime, Weizenmalzmehl , getrockneter Weizensauerteig (Weizenmahlerzeugnisse , Starterkulturen), Apfelfaser, Roggenmalzmehl, Gerstenmalzmehl, Gerstenmelanoidinmalzmehl , Säureregulator E 262, Enzyme
--	--

Allergene

Enthält:	Weizen, Roggen, Gerste, Soja
----------	-------------------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,4	-	6,6	
Säuregrad	12,0	-	15,0	
Schüttgewicht	661	-	808	g/l
Wasser	5,9	-	8,0	%
Asche (500 °C)	2,6	-	3,9	%
Eiweiß (N x 6,25)	30,0	-	37,0	%
Stärke	9,1	-	12,3	%
Fettstoffe	17,6	-	21,5	%
Ballaststoffe	17,3	-	23,5	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.730	kJ	415 kcal
Fett	19,5	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	2,2	g	
Kohlenhydrate	16,6	g	
davon			
Zucker	2,9	g	
Ballaststoffe	20,4	g	
Eiweiß	32,6	g	
Salz	0,26	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 (verpackte Ware)

High Protein Weizenvollkornbrot Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	4,500 kg
IREKS HIGH PROTEIN SAATEN	5,500 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser ca.	8,100 l
Gesamtgewicht	18,600 kg

Knetzeit: 8 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: **Kastenbrote (Dänenkästen)**

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, länglich aufarbeiten und in Mehl wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten in die gefettete Formen legen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit leichtem Dampf backen und ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.

Freigeschobene Brote

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rundwirken und in Mehl wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare viermal einschneiden, mit leichtem Dampf backen und ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.

Stückgare: ca. 55 Minuten für Kastenbrote
ca. 45 Minuten für freigeschobene Brote

Backtemperatur: 230 °C, fallend auf 190 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: 55 – 60 Minuten für Kastenbrote
30 – 40 Minuten für freigeschobene Brote

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 600 g
Topping: je Teigling 6,5 g Weizenmehl
Backverlust: 12 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Proteinreiches Weizenvollkornbrot mit 10 % Ölsamen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenvollkornmehl**, Wasser, **Weizenkleber**, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, **Soja-eiweißkonzentrat**, Hefe, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenmalzmehl**, **Weizenmehl**, Salz, **Weizensauerteig** (**Weizenmahlerzeugnisse**, Wasser, Starterkulturen), Apfel-faser, **Roggenmalzmehl**, **Gerstenmalzmehl**, **Gerstenmelanoidinmalzmehl**, Säureregulator E 262

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1012 kJ (241 kcal)
Fett	5,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	29,3 g
davon Zucker	2,5 g
Ballaststoffe	7,6 g
Eiweiß	13,8 g
Salz	1,3 g

Aufgrund der Auslobung als "proteinreich" und „ballaststoffreich“ ist die Nennung der Nährwertangaben zwingend erforderlich.

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.

Hinweis zu Health Claims

Für proteinreiche Brote und Kleingebäcke sind bestimmte gesundheitsbezogene Angaben (Health Claims) zugelassen. Falls diese ausgelobt werden, sind bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, die erforderliche Verzehrmenge sowie ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und gesunde Lebensweise stets erforderlich:

Proteine tragen zu einer Zunahme an Muskelmasse bei
Proteine tragen zur Erhaltung von Muskelmasse bei
Proteine tragen zur Erhaltung normaler Knochen bei
(Verordnung (EU) Nr. 432/2012, Health-Claim)

Schon täglich 100 g Gebäck reichen aus, um die positiven Wirkungen zu erzielen.
Der regelmäßige Verzehr dieses Brotes ist nur ein Beitrag im Rahmen einer
abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise.

Bei loser Ware sind die Angaben entweder direkt an der Ware zu machen oder es ist ein entsprechender Hinweis direkt an der Ware vorzunehmen, z. B.: „Nährwertangaben und gesundheitsbezogene Angaben siehe Kladde“.