

Artikel-Bezeichnung: IREKS-Das Abendbrot

Artikel-Nr.: 133800

Produktdaten

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für eiweißreiches Weizenvollkornbrot
Anwendungsmenge:	78 % - siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige mit Sojaschrot

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenkleber, Sojaschrot, Weizenvollkornmehl, Sojaweißkonzentrat, Salz, Weizenspeisekleie, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Weizenquellmehl, Apfelfaser, Säureregulator Natriumdiacetat, Weizenröstmalzmehl, Säuerungsmittel Milchsäure, Enzyme
--	--

Allergene

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

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,2	-	6,3
Säuregrad	12,0	-	16,0
Schüttgewicht	725	-	886 g/l
Wasser	6,2	-	8,4 %
Asche (500 °C)	4,5	-	6,7 %
Eiweiß (N x 6,25)	46,0	-	50,0 %
Stärke	14,7	-	19,9 %
Fettstoffe	7,4	-	9,0 %
Ballaststoffe	9,3	-	12,5 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.545	kJ	367 kcal
Fett	8,2	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	1,5	g	
Kohlenhydrate	21,7	g	
davon			
Zucker	2,6	g	
Ballaststoffe	10,9	g	
Eiweiß	45,8	g	
Salz	2,7	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 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
- 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
- Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks (siehe unten) stets zu nennen

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

Das Abendbrot Verarbeitungsempfehlung

IREKS-Das Abendbrot	7,800 kg
Leinsamen	1,300 kg
Sonnenblumenkerne	0,900 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	8,800 l
Gesamtgewicht	19,050 kg

Knetzeit: 8 + 3 bis 4 Minuten, je nach Maschinentyp,
bei optimaler Kesselauslastung

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg für freigeschobene Brote
2 x 0,450 kg in Toastbrotverbänden

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teiglinge entsprechend der gewünschten Brotform abwägen und aufarbeiten. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in das Topping drücken. Anschließend direkt auf Abziehapparate setzen bzw. in gefettete Kastenformen einlegen. Die Oberfläche der freigeschobenen Teiglinge wie gewünscht einschneiden und anschließend zur Gare stellen. Bei ca. $\frac{3}{4}$ Gare mit Dampf backen. Nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug fertig backen.

Topping: Ölsaaten-Mischung aus Sesam, Leinsamen und Sonnenblumenkernen
(2:1:1)

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 50 – 60 Minuten, abhängig von der Teigeinlage
(Kerntemperatur: 98 °C)

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	600 g
	Gebäckgewicht:	531 g
	Topping:	25 g (Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, 2:1:1) pro Teigling
	Backverlust:	15 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

eiweißreiches Weizenvollkornbrot mit 17 % Ölsamen und 12 % Sojaschrot

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Wasser, **Weizenkleber**, **Sojaschrot**, **Weizenvollkornmehl** (9 %), Leinsamen, **Sojaeiweißkonzentrat**, Sonnenblumenkerne, **Sesam**, Hefe, Salz, **Weizenspeisekleie**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenmehl**, Apfelfaser, Säureregulator Natriumdiacetat, **Weizenröstmalzmehl**, Säuerungsmittel Milchsäure

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1105 kJ (264 kcal)
Fett	11,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	10,3 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	8,7 g
Eiweiß	25,8 g
Salz	1,3 g

Aufgrund der Auslobung des Brotes als "eiweißreich" ist die Nennung der Nährwertangaben zwingend erforderlich.