

Artikel-Bezeichnung: SPICY TOPPING**Artikel-Nr.: 137900****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	10 kg Karton (2 x 5 kg)
Beschreibung:	Knuspriges, würziges Topping zur individuellen Veredelung von Backwaren
Anwendungsmenge:	100 %
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	grobstückig, hellgelb

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Maisextrudat, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Rapsöl, Zwiebel
--	---

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,5	-	6,7	
Säuregrad	3,7	-	4,5	
Schüttgewicht	236	-	289	g/l
Wasser	6,8	-	9,2	%
Asche (500 °C)	4,2	-	6,3	%
Eiweiß (N x 6,25)	6,1	-	9,1	%
Stärke	53,5	-	72,3	%
Fettstoffe	3,2	-	4,0	%
Ballaststoffe	4,2	-	5,6	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.502	kJ	355 kcal
Fett	3,6	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,5	g	
Kohlenhydrate	70,6	g	
davon			
Zucker	1,6	g	
Ballaststoffe	4,9	g	
Eiweiß	7,6	g	
Salz	3,9	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
- 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)**Anwendungsempfehlung**

100 %

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

„Maisextrudat“ (75 – 85 %), „Gewürze“ (10 – 15 %), „Salz“ und „Rapsöl“ sind entsprechend ihrem Gewichtsanteil in das Zutatenverzeichnis des Gebäcks einzureihen.

Beträgt der Gewürzanteil im Gebäck mehr als 2 %, so sind „Maisextrudat“ (75 – 85 %), „Knoblauch“ (< 10 %), „Pfeffer“ (< 10 %), „Salz“, „Rapsöl“ und „Zwiebel“ (< 2 %) entsprechend ihrem Gewichtsanteil in das Zutatenverzeichnis des Gebäcks einzureihen.