

Artikel-Bezeichnung: IREKS-BREZELBACK**Artikel-Nr.:** 132500**Produktdaten****Statistische Waren-Nr.:** 2106 90 98**Herstellerland:** Österreich**Verpackung:** 12,5 kg Eimer**Beschreibung:** Backpaste mit Salz für feine Laugengebäcke**Anwendungsmenge:** 8 % auf Mehl**Mindesthaltbarkeit:** 9 Monate**Lagerbedingungen:** kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern**Aussehen:** braune Paste**Inhaltsstoffangaben**

Inhaltsstoffe:
(in absteigender
Reihenfolge)

Palmöl, Salz, Emulgator **Sojalecithin**, E 472e, E 471, Zucker, **Weizenmalzmehl**, Stabilisator Guarkernmehl, **Weizenkleber**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Palmkernfett ganz gehärtet, Säureregulator E 450, **Weizenmehl**, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme

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

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,6	-	5,6	
Säuregrad	21,1	-	25,7	
Wasser	1,1	-	1,5	%
Asche (500 °C)	24,5	-	36,7	%
Eiweiß (N x 6,25)	4,2	-	6,4	%
Stärke	2,9	-	3,9	%
Fettstoffe	36,0	-	44,0	%
Ballaststoffe	4,2	-	5,6	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.902	kJ	460 kcal
Fett	40,0	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	23,1	g	
Kohlenhydrate	14,9	g	
davon			
Zucker	7,7	g	
Ballaststoffe	4,9	g	
Eiweiß	5,3	g	
Salz	27,8	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
°	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)

Anwendungsempfehlung

8 % auf Mehl

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

„Palmöl“ (25 – 32 %), „Salz“ (25 – 29 %), „Emulgator **Sojalecithin**, E 472e, E 471“, „Zucker“, „**Weizenmalzmehl**“, „Stabilisator Guarkernmehl“, „**Weizenkleber**“, „Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)“, „Palmkernfett ganz gehärtet“, „Säureregulator E 450“ und „Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure“ sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Außerdem sind das Brezelsalz, das mit dem in IREKS-BREZELBACK enthaltenen Salz zusammengefasst werden kann, und die Natronlauge zu berücksichtigen.

Das in IREKS-BREZELBACK enthaltene **Weizenmehl** wird beim übrigen **Weizenmehl** mit einbezogen.

Brezeln nach schwäbischer Art Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
IREKS-BREZELBACK*	0,800 kg
Butter/Margarine (2 – 4 %)	0,400 kg
Hefe (3 – 4 %)	0,400 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>4,900 l</u>
Gesamtgewicht	16,500 kg

* Die optimale Verarbeitungstemperatur von IREKS-BREZELBACK liegt zwischen 18 – 21 °C.

Knetzeit: 3 bis 5 + 5 bis 7 Minuten, abhängig vom Maschinentyp

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 2,400 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 5 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Zwischengare die Teigballen teilen. Die Teiglinge von Hand oder maschinell spindelförmig auslängen und zur Brezelform verschlingen. Die Teiglinge bei ½ Gare gut absteifen lassen oder ggf. zur Vorratshaltung frosten. Anschließend belaugen, ggf. schneiden, mit Brezelsalz bestreuen und ohne Dampf mit offenem Zug schieben.
Die Brezeln nach schwäbischer Art in der Mitte (Bauch) längs einschneiden.

Stückgare:	ca. 30 Minuten	
Backtemperatur:	240 °C, fallend, ohne Dampf	
Backzeit:	14 – 16 Minuten	
Allgemeiner Hinweis:	Bitte beachten Sie für die verwendete Brezellauge die Sicherheitshinweise auf dem Etikett bzw. dem Sicherheitsdatenblatt des Herstellers.	
zugrundeliegende Angaben:	Topping:	1,5 g Brezelsalz je Teigeinlage (80 g)
	Brezellauge:	4 %ig, 4,0 g je Teigeinlage
	Backverlust:	20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Laugenbrezel

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Salz, **Butter***, Hefe, Palmöl, Emulgator **Sojalecithin**, E 472e, E 471, Zucker, **Weizenmalzmehl**, Stabilisator Guarkernmehl, **Weizenkleber**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Säureregulator E 524, E 450, Palmkernfett ganz gehärtet, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* Bei der Verwendung von „Margarine“ ist die Angabe „**Butter**“ durch „Margarine (...)“ zu ersetzen, wobei in der Klammer die Zutaten der Margarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben sind. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller.

Nährwertangaben

100 g Laugenbrezel enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter	Rezept mit Margarine
Energie	1251 kJ (296 kcal)	1247 kJ (295 kcal)
Fett	5,5 g	5,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,0 g	2,3 g
Kohlenhydrate	51,9 g	51,9 g
davon Zucker	2,1 g	2,1 g
Ballaststoffe	3,0 g	3,0 g
Eiweiß	8,3 g	8,3 g
Salz	4,1 g	4,1 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.

**Brezen nach bayerischer Art
Verarbeitungsempfehlung**

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
IREKS-BREZELBACK*	0,800 kg
Hefe (3 – 4 %)	0,400 kg
Wasser, ca.	5,000 l
Gesamtgewicht	16,200 kg

* Die optimale Verarbeitungstemperatur von IREKS-BREZELBACK liegt zwischen 18 – 21 °C.

Knetzeit:	3 bis 5 + 5 bis 7 Minuten, abhängig vom Maschinentyp
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	keine
Teigeinlage:	2,400 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 5 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Nach der Zwischengare die Teigballen teilen. Die Teiglinge von Hand oder maschinell spindelförmig auslängen und zur Brezelform verschlingen. Die Teiglinge bei ½ Gare gut absteifen lassen oder ggf. zur Vorratshaltung frosten. Anschließend belaugen, ggf. schneiden, mit Brezelsalz bestreuen und ohne Dampf mit offenem Zug schieben. Die Brezen nach bayerischer Art üblicherweise ohne Schnitt backen.
Stückgare:	ca. 30 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, fallend, ohne Dampf
Backzeit:	14 – 16 Minuten
Allgemeiner Hinweis:	Bitte beachten Sie für die verwendete Brezellauge die Sicherheitshinweise auf dem Etikett bzw. dem Sicherheitsdatenblatt des Herstellers.
zugrundeliegende Angaben:	Topping: 1,5 g Brezelsalz je Teigeinlage (80 g) Brezellauge: 3,5 %ig, 4,0 g je Teigeinlage Backverlust: 20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Laugenbrezel

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Salz, Hefe, Palmöl, Emulgator **Sojalecithin**, E 472e, E 471, Zucker, **Weizenmalzmehl**, Stabilisator Guarkernmehl, **Weizenkleber**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Säureregulator E 524, E 450, Palmkernfett ganz gehärtet, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Laugenbrezel enthalten durchschnittlich:

Energie	1185 kJ (280 kcal)
Fett	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	52,9 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	4,1 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.