

Artikel-Bezeichnung: **VEGGIEKORN****Artikel-Nr.:** **136800****Produktdaten****Statistische Waren-Nr.:** 1901 20 00**Herstellerland:** Deutschland**Verpackung:** 25 kg Papiersack**Beschreibung:** Premix für veganes Gebäck mit hohem Saatenanteil**Anwendungsmenge:** 100 %**Mindesthaltbarkeit:** 9 Monate**Lagerbedingungen:** kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern**Aussehen:** Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Roggenkörner, Kürbiskerne, Sesam, Dinkel (gepufft) und Roggenmalz (gepufft)**Inhaltsstoffangaben****Inhaltsstoffe:** **Haferflocken**, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, **Roggenkörner**,
(in absteigender Reihenfolge) Kürbiskerne, Psylliumschalen, **Sesam**, extrudierter **Dinkel***, extrudiertes **Roggenmalz**, Apfelfaser, Säureregulator Natriumdiacetat*eine **Weizenart****Allergene****Enthält:** **Dinkel (eine Weizenart), Roggen, Hafer, Sesam**

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,8	-	5,8	
Säuregrad	4,5	-	5,5	
Schüttgewicht	489	-	598	g/l
Wasser	6,3	-	8,5	%
Asche (500 °C)	2,2	-	3,3	%
Eiweiß (N x 6,25)	13,8	-	20,8	%
Stärke	29,8	-	40,3	%
Fettstoffe	19,9	-	24,3	%
Ballaststoffe	11,4	-	15,4	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.848	kJ	443 kcal
Fett	22,1	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	3,3	g	
Kohlenhydrate	36,8	g	
davon			
Zucker	1,7	g	
Ballaststoffe	13,4	g	
Eiweiß	17,3	g	
Salz	0,14	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 ¹
-	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse
-	Mandeln
-	Haselnüsse
-	Walnüsse
-	Kaschunüsse
-	Pecannüsse
-	Paranüsse
-	Pistazien
-	Macadamianüsse
-	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
°	Senf und Senferzeugnisse
+	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
-	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.

¹ Hinweis:

Lactosegehalt <= 100 mg/kg

Deklaration Endgebäck (lose Ware)

- Kein Zutatenverzeichnis erforderlich, jedoch Allergenkennzeichnung
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

Veggiekorn

Verarbeitungsempfehlung

VEGGIEKORN	10,000 kg
BACKEXTRAKT	0,800 kg
Salz	0,220 kg
Wasser, ca.	8,400 l
Gesamtgewicht	19,420 kg

Knetzeit: 3 – 4 Minuten langsam, Spiralkneter

Teigtemperatur: 25 – 26 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 0,580 – 1,150 kg, abhängig von der Kastengröße

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Den Teig mit Wasser zu Kastenbrotten der gewünschten Größe aufarbeiten, die Oberfläche glatt streichen und danach 120 Minuten im Gärraum quellen lassen. Anschließend mit Dampf schieben, den man ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare: 120 Minuten

Backtemperatur: 180 °C, mit Dampf

Backzeit: 90 – 120 Minuten, abhängig von der Teigeinlage
(Kerntemperatur: 98 °C)

Verarbeitungshinweise: Direkt nach dem Backen die Brote aus den Formen stürzen.

Die Brote können nach einer für Schrotbrot üblichen Lagerzeit von ca. 20 Stunden mit einer Kreis- oder Schlagmessermaschine geschnitten werden.

Pasteurisation von verpacktem Schnittbrot

Verarbeitungshinweise: Die gut ausgekühlten Brote schneiden, in Einheiten à 0,400 kg in Pasteurisierungsbeutel verpacken und mit Verschlussclips verschließen. Die Beutel mit geringem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Lochblech gleichmäßig verteilen und bei ca. 120 °C für ca. 75 Minuten pasteurisieren. Dabei sollte die Kerntemperatur von mind. 75 °C für ca. 10 Minuten gehalten werden

Allgemeiner Hinweis: Eine Kondenswasserbildung kann vermieden werden, indem man die Beutel nach dem Pasteurisieren zusammenschiebt und abgedeckt auf dem Blech lässt, um eine schnelle Abkühlung der Brote zu vermeiden. Ungeöffnet sind die Beutel mind. 14 Tage haltbar.

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	0,580 – 1,150 kg, abhängig von der Kastengröße
	Topping:	kein Topping
	Backverlust:	11 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Ballaststoffreiches veganes Haferbrot mit 22 % Ölsamen
enthält 27 % Hafer

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Wasser, **Haferflocken**, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Roggenkörner**, Kürbiskerne, Psylliumschalen, **Sesam**, extrudierter **Dinkel***, **Roggenmalz**, Salz, Apfelfaser, Säureregulator Natriumdiacetat

*eine **Weizenart**

Angabe der E-Nummer anstelle der chemischen Bezeichnung:
"Säureregulator Natriumdiacetat" ist durch "Säureregulator E 262" zu ersetzen.

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1154 kJ (276 kcal)
Fett	13,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	25,0 g
davon Zucker	3,2 g
Ballaststoffe	8,0 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,4 g

Aufgrund der Auslobung des Brotes als ballaststoffreich ist die Nennung der Nährwertangaben vorgeschrieben.