

Artikel-Bezeichnung: **MELLA-HEFEMÜRB****Artikel-Nr.:** **124400****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Europäische Union
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für Hefemürbeteige
Anwendungsmenge:	100 % siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenmehl , Zucker, Milchzucker , Salz, Emulgator E 481, Weizenkleber , Backtriebmittel E 500, E 450, Reisquellmehl, Weizenmalzmehl , Säuerungsmittel Citronensäure, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Aroma, Enzyme
--	--

Allergene

Enthält:	Weizen, Milch
----------	----------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	6,0	-	7,3	
Säuregrad	4,7	-	5,7	
Schüttgewicht	749	-	916	g/l
Wasser	8,2	-	11,2	%
Asche (500 °C)	1,3	-	2,0	%
Eiweiß (N x 6,25)	8,4	-	12,6	%
Stärke	48,3	-	65,3	%
Fettstoffe	1,4	-	1,7	%
Ballaststoffe	2,2	-	3,0	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.513	kJ	357 kcal
Fett	1,5	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,7	g	
Kohlenhydrate	74,0	g	
davon			
Zucker	15,8	g	
Ballaststoffe	2,6	g	
Eiweiß	10,5	g	
Salz	1,2	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 (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)

gebackener Hefemürbeteig Verarbeitungsempfehlung

MELLA-HEFEMÜRB	10,000 kg
Butter/Margarine	1,000 kg
Vollei	0,750 kg
Hefe	0,800 kg
Wasser, ca.	2,900 l
Gesamtgewicht	15,450 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

zugrundeliegende Angaben: Topping: kein Topping
Backverlust: 10 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Hefemürbeteiggebäck

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Zucker, **Butter***, Hefe, Vollei, **Milchzucker**, Salz, Emulgator E 481, **Weizenkleber**, Backtriebmittel E 500, E 450, Reismehl, **Weizenmalzmehl**, Säuerungsmittel Citronensäure, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Aroma

* Bei 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 gebackener Hefemürbeteig enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter 1365 kJ (323 kcal)	Rezept mit Margarine 1356 kJ (321 kcal)
Energie		
Fett	7,6 g	7,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,5 g	3,0 g
Kohlenhydrate	53,4 g	53,4 g
davon Zucker	11,4 g	11,4 g
Ballaststoffe	2,3 g	2,3 g
Eiweiß	9,2 g	9,2 g
Salz	0,9 g	0,9 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.

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Wird „Butter“ in der Gebäckbezeichnung oder anderweitig genannt oder ausgelobt, so ist das Zutatenverzeichnis um den prozentualen Gehalt an Butter, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, zu ergänzen. Der gebackene Hefemürbeteig enthält 7 % Butter.

gebackener Butter-Hefequarkteig Verarbeitungsempfehlung

MELLA-HEFEMÜRB	10,000 kg
Speisequark	1,000 kg
Butter	1,000 kg
Vollei	0,750 kg
Hefe	0,800 kg
Wasser, ca.	2,300 l
Gesamtgewicht	15,850 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

zugrundeliegende Angaben: Topping: kein Topping
Backverlust: 10 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Butter-Hefequarkteig-Feingebäck

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, **Speisequark**, **Butter**, Hefe, **Vollei**, Wasser, **Milchzucker**, Salz, Emulgator E 481, **Weizenkleber**, Backtriebmittel E 500, E 450, Reismehl, **Weizenmalzmehl**, Säuerungsmittel Citronensäure, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Aroma

Nährwertangaben

100 g gebackener Butter-Hefequarkteig enthalten durchschnittlich:

Energie	1352 kJ (320 kcal)
Fett	7,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,4 g
Kohlenhydrate	52,3 g
davon Zucker	11,4 g
Ballaststoffe	2,2 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	0,9 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.

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Wird „Quark“ oder „Butter“ in der Gebäckbezeichnung oder anderweitig genannt oder ausgelobt, so ist das Zutatenverzeichnis um den prozentualen Gehalt an Quark und/oder Butter, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, zu ergänzen. Der gebackene Butter-Hefequarkteig enthält jeweils 7 % Quark und Butter.