

**Artikel-Bezeichnung:** **DINKELVOLLKORN TOPPING****Artikel-Nr.:** **143700****Produktdaten**

|                                |                                                                              |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Statistische Waren-Nr.:</b> | 1101 00 15                                                                   |
| <b>Herstellerland:</b>         | Deutschland                                                                  |
| <b>Verpackung:</b>             | 8 kg Karton                                                                  |
| <b>Beschreibung:</b>           | Crunchiges Dinkelvollkorn-Topping zur individuellen Veredelung von Backwaren |
| <b>Anwendungsmenge:</b>        | 100 %                                                                        |
| <b>Mindesthaltbarkeit:</b>     | 12 Monate                                                                    |
| <b>Lagerbedingungen:</b>       | kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern                    |
| <b>Aussehen:</b>               | hellbraunes Dinkelvollkornextrudat                                           |

**Inhaltsstoffangaben**

|                                                           |                                                              |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Inhaltsstoffe:</b><br>(in absteigender<br>Reihenfolge) | <b>Dinkelvollkornextrudat*</b><br><br>*eine <b>Weizenart</b> |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|

**Allergene**

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| <b>Enthält:</b> | <b>Dinkel (eine Weizenart)</b> |
|-----------------|--------------------------------|

**Analytische Daten**

|                     |      |     |      |     |
|---------------------|------|-----|------|-----|
| pH-Wert (10g/200ml) | 6,1  | -   | 7,4  |     |
| Säuregrad           | 1,0  | -   | 1,2  |     |
| Schüttgewicht       | 299  | -   | 366  | g/l |
| Wasser              |      | </= | 10,0 | %   |
| Asche (500 °C)      | 1,7  | -   | 2,5  | %   |
| Eiweiß (N x 6,25)   | 12,2 | -   | 18,4 | %   |
| Stärke              | 53,1 | -   | 71,9 | %   |
| Fettstoffe          | 2,6  | -   | 3,2  | %   |
| Ballaststoffe       | 7,4  | -   | 10,0 | %   |

**Nährwertangaben**

|                       |       |      |          |
|-----------------------|-------|------|----------|
| 100 g enthalten:      |       |      |          |
| Energie               | 1.534 | kJ   | 363 kcal |
| Fett                  | 2,9   | g    |          |
| davon                 |       |      |          |
| gesättigte Fettsäuren | 0,7   | g    |          |
| Kohlenhydrate         | 64,5  | g    |          |
| davon                 |       |      |          |
| Zucker                | 1,2   | g    |          |
| Ballaststoffe         | 8,7   | g    |          |
| Eiweiß                | 15,3  | g    |          |
| Salz                  | <     | 0,01 | 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)****Anwendungsempfehlung**

100 %

**Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck**

„**Dinkelvollkornextrudat**\*“ ist entsprechend seines Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

\*eine **Weizenart**