

**Artikel-Bezeichnung: KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN****Artikel-Nr.: 143600****Produktdaten**

|                                |                                                           |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Statistische Waren-Nr.:</b> | 1901 90 99                                                |
| <b>Herstellerland:</b>         | Deutschland                                               |
| <b>Verpackung:</b>             | 25 kg Papiersack                                          |
| <b>Beschreibung:</b>           | Premix für bayerisch-feine Vollkornspezialitäten          |
| <b>Anwendungsmenge:</b>        | 50 %                                                      |
| <b>Mindesthaltbarkeit:</b>     | 9 Monate                                                  |
| <b>Lagerbedingungen:</b>       | kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern |
| <b>Aussehen:</b>               | mehlförmig, beige mit Dinkelvollkornschrot                |

**Inhaltsstoffangaben**

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Inhaltsstoffe:<br>(in absteigender<br>Reihenfolge) | <b>Dinkelvollkornmehl*</b> , getrockneter <b>Dinkelvollkornsauerteig*</b><br>( <b>Dinkelvollkornmehl*</b> , Starterkulturen), <b>Dinkelmalzmehl*</b> ,<br><b>Dinkelvollkornschrot*</b> , <b>Weizenkleber</b> , <b>Roggenmalzmehl</b> ,<br>Verdickungsmittel E 412, Emulgator E 472e, E 471, Malzextrakt<br>( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), Säureregulator E 262,<br><b>Roggenvollkornquellmehl</b> , Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure,<br>Enzyme |
|                                                    | *eine <b>Weizenart</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

**Allergene**

|          |                                                        |
|----------|--------------------------------------------------------|
| Enthält: | <b>Weizen, Dinkel (eine Weizenart), Roggen, Gerste</b> |
|----------|--------------------------------------------------------|

**Analytische Daten**

|                       |      |   |      |     |
|-----------------------|------|---|------|-----|
| pH-Wert (10 g/200 ml) | 4,3  | - | 5,3  |     |
| Säuregrad             | 16,0 | - | 20,0 |     |
| Schüttgewicht         | 702  | - | 859  | g/l |
| Wasser                | 7,7  | - | 10,4 | %   |
| Asche (500 °C)        | 1,4  | - | 2,1  | %   |
| Eiweiß (N x 6,25)     | 16,0 | - | 21,0 | %   |
| Stärke                | 43,8 | - | 59,2 | %   |
| Fettstoffe            | 3,2  | - | 3,9  | %   |
| Ballaststoffe         | 9,5  | - | 12,9 | %   |

**Nährwertangaben**

|                       |       |    |          |
|-----------------------|-------|----|----------|
| 100 g enthalten:      |       |    |          |
| Energie               | 1.477 | kJ | 350 kcal |
| Fett                  | 3,5   | g  |          |
| davon                 |       |    |          |
| gesättigte Fettsäuren | 1,5   | g  |          |
| Kohlenhydrate         | 55,1  | g  |          |
| davon                 |       |    |          |
| Zucker                | 1,5   | g  |          |
| Ballaststoffe         | 11,2  | g  |          |
| Eiweiß                | 17,4  | g  |          |
| Salz                  | 0,13  | 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)

#### König Ludwig-Roggen-Dinkel-Vollkornbrot Verarbeitungsempfehlung

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Grundsauer, TA 160    | 1,200 kg         |
| Roggenvollkornmehl    | 4,250 kg         |
| KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN | 5,000 kg         |
| Salz                  | 0,200 kg         |
| Hefe                  | 0,100 kg         |
| Wasser, ca.           | 7,700 l          |
| <b>Gesamtgewicht</b>  | <b>18,450 kg</b> |

Knetzeit: 10 + 1 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: 20 – 30 Minuten

Teigeinlage: 0,870 kg für Papierbackform  
1,150 – 2,800 kg für freigeschobene Brote

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: **Papierbackform**

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund wirken und in feinem Roggenvollkornschrot wälzen. Anschließend die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in die Papierbackformen einlegen, die Oberfläche mit einem Metallschaber über Kreuz eindrücken und danach zur Gare stellen. Bei guter Gare im Stikkenofen mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

#### **Freigeschobene Brote**

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, rund wirken und in feinem Roggenvollkornschrot wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf mit feinem Roggenvollkornschrot bestreute Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: 60 Minuten

Backtemperatur: 250 °C, fallend auf 210 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 55 Minuten für Papierbackform  
55 – 60 Minuten für 1,150 kg Teigeinlage  
70 – 75 Minuten für 2,800 kg Teigeinlage

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 870 g  
Topping: 10 g Roggenvollkornschrot  
Backverlust: 11 %

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Roggen-Dinkel-Vollkorn-Malzbrot  
enthält 31 % Roggen, 21 % Dinkel und 4,7 % Malz

**Zutatenverzeichnis**

Zutaten: Wasser, **Roggenvollkornmehl**, **Dinkelvollkornsauerteig\*** (**Dinkelvollkornmehl\***, Wasser, Starterkulturen), **Dinkelvollkornmehl\***, **Roggensauerteig** (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen)\*\*, **Dinkelmalzmehl\***, **Dinkelvollkornschrot\***, **Weizenkleber**, **Roggenmalzmehl**, **Roggenvollkornschrot**, Salz, Verdickungsmittel E 412, Hefe, Emulgator E 472e, E 471, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Säureregulator E 262, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

\*eine **Weizenart**

\*\* Falls der von Ihnen eingesetzte Sauerteig weitere Zutaten enthält, so sind diese in der Klammer zu ergänzen, wobei besonders auf allergene Zutaten zu achten ist. Die allergenen Zutaten sind fett zu drucken.

**Nährwertangaben**

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| Energie                     | 876 kJ (208 kcal) |
| Fett                        | 1,6 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,5 g             |
| Kohlenhydrate               | 36,6 g            |
| davon Zucker                | 3,6 g             |
| Ballaststoffe               | 8,0 g             |
| Eiweiß                      | 7,7 g             |
| Salz                        | 1,2 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.

**König Ludwig-Dinkel-Vollkornbrot  
Verarbeitungsempfehlung**

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Grundsauer, TA 160    | 0,800 kg  |
| Dinkelvollkornmehl    | 4,500 kg  |
| KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN | 5,000 kg  |
| Salz                  | 0,200 kg  |
| Hefe                  | 0,180 kg  |
| Wasser, ca.           | 7,400 l   |
| Gesamtgewicht         | 18,080 kg |

|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| Knetzeit:       | 8 + 2 Minuten, Spiralkneter |
| Teigtemperatur: | ca. 27 °C                   |
| Teigruhe:       | 20 – 30 Minuten             |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Teigeinlage:              | 0,900 – 2,300 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Zwischengare:             | keine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Verarbeitungshinweise:    | Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, rechteckig zusammenlegen und die Oberfläche in feinem Dinkelvollkornschrot wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf mit feinem Dinkelvollkornschrot bestreute Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare die Oberfläche der Teiglinge rautenförmig einschneiden und nochmal ca. 10 Minuten zur Gare stellen. Anschließend mit Dampf schieben, den man nach ca. 4 Minuten abziehen lässt. |
| Stückgare:                | ca. 60 Minuten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Backtemperatur:           | 230 °C, fallend auf 190 °C, mit Dampf                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Backzeit:                 | 55 – 60 Minuten für 0,900 kg Teigeinlage<br>65 – 70 Minuten für 2,300 kg Teigeinlage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| zugrundeliegende Angaben: | Teigeinlage: 1200 g<br>Topping: 17 g Dinkelvollkornschrot<br>Backverlust: 15 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

### (Verkehrs-)Bezeichnung

Dinkelvollkorn-Malzbrot  
enthält 5 % Malz

### Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Dinkelvollkornmehl\***, Wasser, **Dinkelvollkornsauerteig\*** (**Dinkelvollkornmehl\***, Wasser, Starterkulturen), **Roggensauerteig** (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen)\*\*,  
**Dinkelvollkornschrot\***, **Dinkelmalzmehl\***, **Weizenkleber**, **Roggenmalzmehl**, Salz, Hefe, Verdickungsmittel E 412, Emulgator E 472e, E 471, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Roggenvollkornmehl**, Säureregulator E 262, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

\*eine **Weizenart**

\*\* Falls der von Ihnen eingesetzte Sauerteig weitere Zutaten enthält, so sind diese in der Klammer zu ergänzen, wobei besonders auf allergene Zutaten zu achten ist. Die allergenen Zutaten sind fett zu drucken.

### Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie                     | 1015 kJ (240 kcal) |
| Fett                        | 2,1 g              |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,6 g              |
| Kohlenhydrate               | 40,8 g             |
| davon Zucker                | 2,4 g              |
| Ballaststoffe               | 7,3 g              |
| Eiweiß                      | 10,9 g             |
| Salz                        | 1,4 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.