

Artikel-Bezeichnung: **PANITOP-WEIZEN**

Artikel-Nr.: **131900**

Produktdaten

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Sauerteig-Backmittel für Weizenmischbrot und Weizengroßbrot
Anwendungsmenge:	2 - 5 % auf Mehl
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	getrockneter Weizensauerteig (Weizenmehl, Starterkulturen) , Weizenkleber, Weizenquellmehl , Zucker, Säureregulator E 341, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
--	--

Allergene

Enthält:	Weizen
----------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (2 g/200 ml)	3,4	-	4,2	
Säuregrad	95,0	-	105,0	
Schüttgewicht	624	-	763	g/l
Wasser	7,9	-	10,7	%
Asche (500 °C)	3,2	-	4,8	%
Eiweiß (N x 6,25)	14,3	-	21,5	%
Stärke	42,2	-	57,2	%
Fettstoffe	2,3	-	2,9	%
Ballaststoffe	3,1	-	4,3	%

Säuregrad: Gemessen in frischer Ware.
Während der Lagerung Bildung von Lactylmilchsäure!

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.465	kJ	345	kcal
Fett	2,6	g		
davon				
gesättigte Fettsäuren	0,3	g		
Kohlenhydrate	55,6	g		
davon				
Zucker	6,1	g		
Ballaststoffe	3,7	g		
Eiweiß	17,9	g		
Salz	0,85	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 durchgehitzt 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 (interner Grenzwert der Spurenkennzeichnung 50 ppm)
°	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**

Mehlmischung	PANITOP-WEIZEN	
	Direkte Führung	Kombinierte Führung 5 % Grundsauer, TA 160
Weizenmischbrot		
80/20 je kg Mehl	30 g	20 g
70/30 je kg Mehl	40 g	25 g
60/40 je kg Mehl	-	30 g
Mischbrot		
50/50 je kg Mehl	-	40 g

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe*: 20 – 30 Minuten

Backtemperatur/Backzeit: betriebsüblich

* Teigruhe den Produktionsbedingungen anpassen.

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

"**Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen)**", "**Weizenkleber**", "Zucker", "Säureregulator E 341" und "Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure" sind in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Der Anteil an Weizenkleber, Zucker, Säureregulator und Mehlbehandlungsmittel beträgt jeweils weniger als 2 %. Diese Zutaten sind somit hinter dem Salz aufzuführen.

Das im Produkt enthaltene **Weizenquellmehl** wird beim übrigen **Weizenmehl** mit einbezogen.