

Artikel-Bezeichnung: **CRAFT-MALZ****Artikel-Nr.:** **138200****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Aromatisches Malzcuvée für individuelle Malz-Backwaren
Anwendungsmenge:	15 % auf Mehl
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, braun

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe:
(in absteigender
Reihenfolge)

Gerstenmalzmehl, Dinkelkaramellmalzmehl*, Malzextrakt
(**Gerstenmalz**, Wasser), **Roggenröstmalzmehl, Weizenkleber**,
Weizenmalzmehl, Weizenspeisekleie, Dinkelmalzschrot*, Hopfenöl,
Enzyme

*eine **Weizenart**

Allergene

Enthält: **Weizen, Dinkel (eine Weizenart), Roggen, Gerste**

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	3,9	-	4,8	
Säuregrad	23,8	-	29,0	
Schüttgewicht	642	-	785	g/l
Wasser	5,7	-	7,7	%
EBC-Einheiten (photometrisch)	<		150	
SKB-Einheiten in alpha-AE	<		20	
Asche (500 °C)	1,4	-	2,0	%
Eiweiß (N x 6,25)	13,5	-	19,0	%
Stärke	33,4	-	45,2	%
Fettstoffe	3,5	-	4,3	%
Ballaststoffe	8,6	-	11,6	%

Die Bestimmung der Farbe nach EBC ist prinzipiell nur für klare und flüssige Malzprodukte gültig. Die Farbwirkung in Teig und Gebäck kann z.T. deutlich abweichen und mitunter kräftiger ausfallen.

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.544	kJ	366	kcal
Fett	3,9	g		
<i>davon</i>				
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,5	g		
Kohlenhydrate	58,9	g		
<i>davon</i>				
<i>Zucker</i>	12,7	g		
Ballaststoffe	10,1	g		
Eiweiß	18,7	g		
Salz	0,49	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).

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Originalunterschrift gültig.

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 (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)

Craft-Malzbrot

Verarbeitungsempfehlung

Grundsauer, TA 160	4,800 kg
Roggenmehl Type 1150	4,000 kg
Weizenmehl Type 550	3,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
STABIL & FRISCH 1856*	0,150 kg
Salz	0,250 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,200 l
Gesamtgewicht	20,050 kg

* Anstatt STABIL & FRISCH 1856 kann auch 1,5 % STABILASE oder 1,5 % BACKFRISCH eingesetzt werden.

Knetzeit: 6 + 1 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 28 – 29 °C

Teigruhe: 20 – 30 Minuten

Teigeinlage: 1,150 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teiglinge abwiegen, rund wirken und gut bemehlt mit dem Schluss nach unten in Brotkörben zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge aus den Körben stürzen und mit Dampf schieben, den man erst nach 10 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 55 – 65 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	1150 g
	Gebäckgewicht:	1000 g
	Topping:	20 g Roggenmehl
	Backverlust:	13 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Roggenmischbrot mit Malz
enthält 41 % Roggen und 6 % Malz

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl (**Roggen, Weizen**), Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen)**, Wasser, **Gerstenmalzmehl, Dinkelkaramellmalzmehl***, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Salz, **Weizenkleber, Roggenröstmalzmehl**, Hefe, **Weizenmalzmehl, Weizenspeisekleie, Dinkelmalzschrot***, Mehlbehandlungsmittel E 300, Hopfenöl

*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	984 kJ (233 kcal)
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	45,7 g
davon Zucker	3,1 g
Ballaststoffe	4,7 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	1,5 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

Je nach verwendetem Backmittel kann sich die Bezeichnung des Gebäcks ändern. Zudem wirkt sich das verwendete Backmittel auf Zutaten- und Nährwertangaben aus.