

Artikel-Bezeichnung: IREKS HIGH PROTEIN VOLLKORN**Artikel-Nr.:** 144000**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für protein- und ballaststoffreiches, feines Weizenvollkorn-Kleingebäck
Anwendungsmenge:	50 %
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige mit Weizenspeisekleie

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenspeisekleie, Weizenkleber, Weizenkeime , Bohnenmehl, getrockneter Weizenvollkornsauerteig (Weizenvollkornmehl, Starterkulturen) , Weizenvollkornmehl , Verdickungsmittel E 412, Haferfaser, Gerstenmalzmehl , Emulgator E 322, Enzyme
--	---

Allergene

Enthält:	Weizen, Gerste, Hafer
----------	------------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,4	-	6,7	
Säuregrad	10,4	-	12,8	
Schüttgewicht	584	-	713	g/l
Wasser	7,5	-	10,1	%
Asche (500 °C)	2,4	-	3,7	%
Eiweiß (N x 6,25)	32,0	-	39,0	%
Stärke	16,2	-	22,0	%
Fettstoffe	4,4	-	5,4	%
Ballaststoffe	21,4	-	29,0	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.368	kJ	326 kcal
Fett	4,9	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	1,2	g	
Kohlenhydrate	22,5	g	
davon			
Zucker	2,1	g	
Ballaststoffe	25,2	g	
Eiweiß	35,3	g	
Salz	0,11	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 (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 (verpackte Ware)**Feine High Protein Weizenvollkornbrötchen**
Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
IREKS HIGH PROTEIN VOLLKORN	5,000 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser,	ca. 8,100 l
Gesamtgewicht	18,950 kg

Knetzeit: 4 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Teigeinlage: 0,090 kg

Zwischengare: 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Den Teig zu eckigen Brötchen aufarbeiten, in DINKELVOLLKORN TOPPING drücken und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit leichtem Dampf backen, den man 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend auf 210 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: ca. 22 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 90 g
 Topping: je Teigling 3,5 g DINKELVOLLKORN TOPPING
 Backverlust: 22 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Proteinreiches Weizenvollkornbrötchen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenvollkornmehl**, Wasser, **Weizenkleber**, **Weizenspeisekleie**, **Dinkelvollkornextrudat**, **Weizenvollkornsauerteig** (**Weizenvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), Bohnenmehl, Hefe, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), ...*, Salz, Verdickungsmittel E 412, **Haferfaser**, **Gerstenmalzmehl**, Emulgator E 322

* An dieser Stelle ist das Pflanzenöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

Nährwertangaben

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

Energie	1013 kJ (240 kcal)
Fett	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	31,8 g

davon Zucker	2,4 g
Ballaststoffe	9,9 g
Eiweiß	15,7 g
Salz	1,3 g

Aufgrund der Auslobung als "proteinreich" und „ballaststoffreich“ ist die Nennung der Nährwertangaben zwingend erforderlich.

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 zu Health Claims

Für proteinreiche Brote und Kleingebäcke sind bestimmte gesundheitsbezogene Angaben (Health Claims) zugelassen. Falls diese ausgelobt werden, sind bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, die erforderliche Verzehrmenge sowie ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und gesunde Lebensweise stets erforderlich:

Proteine tragen zu einer Zunahme an Muskelmasse bei
Proteine tragen zur Erhaltung von Muskelmasse bei
Proteine tragen zur Erhaltung normaler Knochen bei
(Verordnung (EU) Nr. 432/2012, Health-Claim)

Schon täglich 100 g Gebäck reichen aus, um die positiven Wirkungen zu erzielen.
Der regelmäßige Verzehr dieses Brotes ist nur ein Beitrag im Rahmen einer
abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise.

Bei loser Ware sind die Angaben entweder direkt an der Ware zu machen oder es ist ein entsprechender Hinweis direkt an der Ware vorzunehmen, z. B.: „Nährwertangaben und gesundheitsbezogene Angaben siehe Kladde“.