

Artikel-Bezeichnung: **DELIKATESS-KRUSTE****Artikel-Nr.:** **125400****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für Dreikornbrot mit Sonnenblumenkernen und Calcium
Anwendungsmenge:	50 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbraun mit Hafergrütze, Sonnenblumenkernen und Weizenkleie

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Getrockneter Roggen -Natursauerteig (Roggenmehl , Starterkulturen), Roggenmehl , Hafergrütze , Sonnenblumenkerne, Weizenspeisekleie , Tricalciumphosphat, Salz, Weizenquellmehl , Weizenkleber , Magermilchjoghurtpulver , Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Weizenröstmalzmehl , Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
Angaben zu QUID:	18 % Sonnenblumenkerne

Allergene

Enthält:	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Milch
-----------------	---

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,1	-	5,1	
Säuregrad	16,0	-	22,0	
Schüttgewicht	682	-	833	g/l
Wasser	6,5	-	8,8	%
Asche (500 °C)	8,9	-	13,3	%
Eiweiß (N x 6,25)	9,9	-	14,9	%
Stärke	31,5	-	42,6	%
Fettstoffe	11,4	-	14,0	%
Ballaststoffe	9,4	-	12,8	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:				
Energie	1.530	kJ	365	kcal
Fett	12,7	g		
davon				
gesättigte Fettsäuren	2,1	g		
Kohlenhydrate	43,9	g		
davon				
Zucker	2,4	g		
Ballaststoffe	11,1	g		
Eiweiß	12,4	g		
Salz	4,0	g		
Calcium	2.120,0	mg	265 %	der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

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**
 - ° 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
- Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks (siehe unten) stets zu nennen
- Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von "DELIKATESS-KRUSTE" zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren ein Hinweis "Krume mit Malzextrakt gebräunt" vorzunehmen.

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)**Delikatess-Kruste****Verarbeitungsempfehlung****Quellstück:**

DELIKATESS-KRUSTE	5,000 kg
Wasser (ca. 35 °C)	4,000 l
Gesamtgewicht	9,000 kg

Quellzeit: ca. 60 Minuten

Teig:

Quellstück	9,000 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Roggenmehl Type 997	1,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	2,000 l
Gesamtgewicht	16,200 kg

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund und etwas lang wirken. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, in Sesam wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate geben und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare in der Mitte einschneiden und mit Dampf schieben. Bei geschlossenem Zug kräftig backen.

Stückgare: 40 – 50 Minuten

Backtemperatur: 250 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 45 Minuten

(Verkehrs-)Bezeichnung

Dreikornbrot mit Sonnenblumenkernen und Calcium

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl (**Weizen, Roggen**), Wasser, Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Hafergrütze**, Sonnenblumenkerne (7 %), **Weizenspeisekleie**, Tricalciumphosphat, Salz, Hefe, **Sesam**, **Weizenkleber**, **Magermilchjoghurtpulver**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenröstmalzmehl**, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1175 kJ (279 kcal)
Fett	7,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	39,4 g
davon Zucker	2,2 g
Ballaststoffe	5,3 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	1,6 g
Calcium	800 mg (100 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks stets zu nennen.