

Artikel-Bezeichnung: **FERTIGSAUER-RUSTIKAL****Artikel-Nr.:** **105000****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack 20 kg Papiersack
Beschreibung:	Backmittel für Roggen-, Roggenmisch- und Roggenschrotbrot
Anwendungsmenge:	1,5 - 6 % a. H.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, dunkelbraun

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenspeisekleie, Weizenröstmalzmehl , Säuerungsmittel Milchsäure, Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser)
--	--

Allergene

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

Analytische Daten

pH-Wert (1 g/200 ml)	3,2	-	3,9	
Säuregrad	105,0	-	125,0	
Schüttgewicht	576	-	705	g/l
Wasser	5,5	-	9,5	%
Asche (500 °C)	3,0	-	4,5	%
Eiweiß (N x 6,25)	11,3	-	16,9	%
Stärke	8,8	-	12,0	%
Fettstoffe	3,4	-	4,2	%
Ballaststoffe	30,7	-	41,5	%

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

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.279	kJ	306	kcal
Fett	3,8	g		
<i>davon</i>				
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,8	g		
Kohlenhydrate	35,9	g		
<i>davon</i>				
<i>Zucker</i>	2,0	g		
Ballaststoffe	36,1	g		
Eiweiß	14,1	g		
Salz	<	0,01	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 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
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer c >10mg/kg
- Lupine und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

- + laut Rezeptur enthalten
- laut Rezeptur nicht enthalten
- ° Spuren nicht auszuschließen - Die IREKS GmbH bemüht sich auch bei ihren Lieferanten um die Vermeidung von Kreuzkontaminationen. Jedoch lassen sich diese anbau- bzw. produktionsbedingt nicht immer vollständig ausschließen.
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
- Falls beim Einsatz von "FERTIGSAUER-RUSTIKAL" die stärkere Bräunung der Krume zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren ein Hinweis "Krume mit Malzextrakt gebräunt" vorzunehmen.

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

Anwendungsempfehlung

Schrot- bzw. Mehlmischung	FERTIGSAUER-RUSTIKAL*	
	Direkte Führung	Kombinierte Führung 10 % Grundsauer, TA 160
100 % Roggenschrot/-mehl je kg Schrot/Mehl	---	60 g
90 % Roggenmehl je kg Mehl	60 g	45 g
70 % Roggenmehl je kg Mehl	50 g	30 g
60 % Roggenmehl je kg Mehl	45 g	25 g

* Bei Verarbeitung sehr dunkler oder auswuchshaltiger Mehle bis zu 10 g/kg Mehl mehr nehmen.

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

„**Weizenspeisekleie**“, „**Weizenröstmalzmehl**“, „Säuerungsmittel Milchsäure“ und „Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)“ sind entsprechend ihres Gewichtanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Der Anteil jeder dieser Zutaten beträgt weniger als 2 %. Die Zutaten sind somit hinter dem Salz aufzuführen.