

Artikel-Bezeichnung: **MELLA-KREM**

Artikel-Nr.: **107300**

Produktdaten

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Kaltcrempulver für Back- und Füllcreme
Anwendungsmenge:	100 % bzw. 0,350 bis 0,400 kg/l; siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, modifizierte Stärke, Magermilchpulver , Kokosfett ganz gehärtet, Dextrose, Verdickungsmittel E 401, Hühnereiweiß getrocknet, färbendes Lebensmittel Karottenextrakt, Aroma, Säureregulator E 263, Salz
--	---

Allergene

Enthält:	Ei, Milch
----------	------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,8	-	7,1	
Säuregrad	5,3	-	6,5	
Schüttgewicht	725	-	886	g/l
Wasser	2,5	-	3,3	%
Asche (500 °C)	2,2	-	3,4	%
Eiweiß (N x 6,25)	5,5	-	8,3	%
Stärke	21,7	-	29,3	%
Fettstoffe	6,5	-	7,9	%
Ballaststoffe	0,6	-	0,8	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.739	kJ	411 kcal
Fett	7,2	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	7,2	g	
Kohlenhydrate	79,3	g	
davon			
Zucker	53,2	g	
Ballaststoffe	0,7	g	
Eiweiß	6,9	g	
Salz	0,91	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.

HINWEIS: Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl lagern. Es gelten die nationalen Bestimmungen für diese Produkte.

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)**Back- und Füllkrem
Verarbeitungsempfehlung**

MELLA-KREM	0,350 – 0,400 kg
Wasser (kalt)	1,000 l
Gesamtgewicht	1,350 – 1,400 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten in der Anschlagmaschine glatt rühren.

Hinweis: Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 0 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Krem

Zutatenverzeichnis

Krem (**Magermilch**, Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, Kokosfett ganz gehärtet, **Eiklar**, Dextrose, Verdickungsmittel E 401, färbendes Lebensmittel Karottenextrakt, Aroma, Säureregulator E 263, Salz)

Nährwertangaben

100 g ungebackene Krem enthalten durchschnittlich:

Energie	474 kJ (112 kcal)
Fett	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g
Kohlenhydrate	22,4 g
davon Zucker	14,6 g
Ballaststoffe	0,2 g
Eiweiß	1,5 g
Salz	0,2 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.

Torten-Füllkrem**Verarbeitungsempfehlung**

MELLA-KREM	0,300 kg
Wasser	1,000 l
Butter/Kremmargarine	1,000 kg
Puderzucker	0,200 kg
Gesamtgewicht	2,500 kg

Verarbeitungshinweise: MELLA-KREM und Wasser kurz glatt rühren. Anschließend die temperierte Butter/Kremmargarine und den Puderzucker zusammen aufschlagen, die Krem nach und nach zugeben und glatt rühren.

Hinweis: Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 0 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Fettkrem

Zutatenverzeichnis

Fettkrem (**Butter***, **Magermilch**, Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, Kokosfett ganz gehärtet, **Eiklar**, Dextrose, Verdickungsmittel E 401, färbendes Lebensmittel Karottenextrakt, Aroma, Säureregulator E 263, Salz)

* Bei der Verwendung von „Kremmargarine“ ist die Angabe „**Butter**“ durch „Kremmargarine (...)“ zu ersetzen, wobei in der Klammer die Zutaten der Kremmargarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben sind. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller.

Nährwertangaben

100 g ungebackene Krem enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter	Rezept mit Kremmargarine
Energie	1582 kJ (382 kcal)	1532 kJ (365 kcal)
Fett	34,1 g	32,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,4 g	12,9 g
Kohlenhydrate	17,7 g	18,0 g
davon Zucker	14,6 g	14,4 g
Ballaststoffe	0,1 g	0,1 g
Eiweiß	1,1 g	0,7 g
Salz	0,1 g	0,2 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.