

Artikel-Bezeichnung: IREKS-DINKEL-RUCHMEHL-BROT**Artikel-Nr.:** 141100**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für rustikales Dinkel-Ruchmehl-Brot
Anwendungsmenge:	100 %
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Dinkelruchmehl, Dinkelmalzmehl, Dinkelmehl, Kartoffelquellmehl, Zuckerrübenfaser, getrockneter Dinkelsauerteig (Dinkelvollkornmehl, Dinkelspeisekleie, Starterkulturen), Apfelfaser, inaktive Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
Angaben zu QUID:	64 % Dinkelruchmehl

Allergene

Enthält:	Dinkel
-----------------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,9	-	5,9	
Säuregrad	5,0	-	9,0	
Schüttgewicht	608	-	743	g/l
Wasser	9,7	-	13,1	%
Asche (500 °C)	0,9	-	1,4	%
Eiweiß (N x 6,25)	10,2	-	15,4	%
Stärke	52,2	-	70,6	%
Fettstoffe	1,8	-	2,2	%
Ballaststoffe	5,2	-	7,0	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.470	kJ	347 kcal
Fett	2,0	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,7	g	
Kohlenhydrate	66,3	g	
davon			
Zucker	5,1	g	
Ballaststoffe	6,1	g	
Eiweiß	12,8	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
+	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)**Dinkel-Ruchmehl-Brot****Verarbeitungsempfehlung**

IREKS-DINKEL-RUCHMEHL-BROT	10,000 kg
BACKEXTRAKT	0,150 kg
Salz	0,240 kg
Hefe	0,070 kg
Wasser	8,000 l
Gesamtgewicht	18,460 kg

Knetzeit: 8 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 25 °C

1. Teigruhe: ca. 30 Minuten

2. Teigruhe: 20 Stunden bei 5 °C

3. Teigruhe: 4 Stunden bei Raumtemperatur

Teigeinlage: 0,900 kg

Verarbeitungshinweise: Den Teig nach dem Kneten in geölte Wannen legen, einmal aufziehen und einmal zusammenlegen. Nach der ersten Teigruhe den Teig erneut zusammenlegen und anschließend in die Kälteanlage stellen. Am nächsten Morgen den Teig im Raum akklimatisieren. Anschließend die Teigportionen möglichst gewichtsgenau abstechen, abwiegen und ohne große Spannung zu Rechtecken zusammenlegen. Die Teiglinge bemehlen und auf Abziehapparaten zur Gare stellen. Vor dem Backen mittig einen nicht zu tiefen Schnitt ausführen und mit Dampf backen. 15 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug öffnen.

Stückgare: ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur

Backtemperatur: 245 °C, fallend auf 230 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 60 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	900 g
	Topping:	je Teigling 15 g Dinkelmehl
	Backverlust:	16 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Dinkel-Ruchmehl-Brot mit Dinkelmalz

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Dinkelruchmehl** (41 %), Wasser, **Dinkelmehl**, **Dinkelmalzmehl** (10 %), **Dinkelsauerteig** (Wasser, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelspeisekleie**, Starterkulturen), Salz*, Kartoffelquellmehl, Zuckerrübenfaser, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Apfelfaser, Hefe, inaktive Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* Falls Sie Jodsalz verwenden, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe „Salz“ durch „jodiertes Speisesalz“ zu ersetzen.

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	974 kJ (230 kcal)
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	44,1 g
davon Zucker	3,7 g
Ballaststoffe	4,0 g
Eiweiß	8,5 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.