

**Artikel-Bezeichnung:** **BACKEXTRAKT**

**Artikel-Nr.:** **100100**

### Produktdaten

**Statistische Waren-Nr.:** 1901 90 19

**Herstellerland:** Deutschland

**Verpackung:** 15 kg Kanister

**Beschreibung:** Malzextrakt für Weizenkleingebäck und Schrotbrot

**Anwendungsmenge:** 1 - 3 %

**Mindesthaltbarkeit:** 9 Monate

**Lagerbedingungen:** kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern

**Aussehen:** goldbraune, hochviskose Flüssigkeit

### Inhaltsstoffangaben

**Inhaltsstoffe:** Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)  
(in absteigender Reihenfolge)

### Allergene

**Enthält:** **Gerste**

### Analytische Daten

pH-Wert (10g/200 ml)	4,9 - 6,0
Säuregrad	10,0 - 24,0
Dichte (20 °C)	1,26 - 1,54 kg/l
Trockenmasse, refrakt.	77,5 - 81,0 %
SKB-Einheiten in alpha-AE	< 20
Asche (500 °C)	1,0 - 1,5 %
Eiweiß (N x 6,25)	3,8 - 5,8 %
Stärke	ca. 0 %
Fettstoffe	ca. 0,1 %
Ballaststoffe	0,8 - 1,0 %

### Nährwertangaben

100 g enthalten:		
Energie	1.274 kJ	300 kcal
Fett	0,1 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,1 g	
Kohlenhydrate	69,5 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	48,2 g	
Ballaststoffe	0,9 g	
Eiweiß	4,8 g	
Salz	0,04 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.

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.

- + Glutenthaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse**
  - Weizen
  - Dinkel
  - Khorasan-Weizen
  - Emmer
  - Roggen
  - + Gerste**
    - Hafer
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse<sup>1</sup>
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse<sup>1</sup>
- Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose<sup>1</sup>
- 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.

<sup>1</sup> Hinweis:

Lactosegehalt <= 100 mg/kg

Milcheiweißgehalt <= 5 mg/kg

Eiproteingehalt <= 5 mg/kg

Sojagehalt <= 50 mg/kg

### Deklaration Endgebäck (lose Ware)

- Kein Zutatenverzeichnis erforderlich, jedoch Allergenkennzeichnung
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

### Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

#### Anwendungsempfehlung

Weizenkleingebäck      1,0 – 1,5 % auf Mehl (zusätzlich zum Brötchenbackmittel)

Schrotbrot                      2,0 – 3,0 % auf Mehl

#### Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

„Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)“ ist entsprechend seines Gewichtsanteil in das Zutatenverzeichnis einzureihen.

Bei einer Anwendungsmenge von bis zu 2 % ist die Zutat Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser) hinter dem Salz aufzuführen. Bei höherer Anwendungsmenge ist Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser) (100 %) vor dem Salz anzugeben.