

**Artikel-Bezeichnung:** **MALT****Artikel-Nr.:** **100200****Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1107 10 11
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Malzmehl für Kleingebäck und enzymschwache Mehle
<b>Anwendungsmenge:</b>	0,1 - 0,6 % a. H., siehe auch Grundrezept
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, beige

**Inhaltsstoffangaben**

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	<b>Weizenmalzmehl</b>
--	-----------------------

**Allergene**

Enthält:	<b>Weizen</b>
----------	---------------

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,5	-	6,7	
Säuregrad	6,8	-	8,3	
Schüttgewicht	661	-	808	g/l
Wasser	5,0	-	10,5	%
EBC-Einheiten (photometrisch)		<	20	
SKB-Einheiten in alpha-AE	50	-	80	
Asche (500 °C)	1,1	-	1,7	%
Eiweiß (N x 6,25)	9,4	-	14,2	%
Stärke	49,1	-	66,5	%
Fettstoffe	1,8	-	2,2	%
Ballaststoffe	8,7	-	11,7	%

Die Bestimmung der Farbe nach EBC ist prinzipiell nur für klare und flüssige Malzprodukte gültig. Die Farbwirkung in Teig und Gebäck kann z.T. deutlich abweichen und mitunter kräftiger ausfallen.

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.468	kJ	347	kcal
Fett	2,0	g		
davon				
gesättigte Fettsäuren	0,5	g		
Kohlenhydrate	65,4	g		
davon				
Zucker	5,6	g		
Ballaststoffe	10,2	g		
Eiweiß	11,8	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).

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Originalunterschrift gültig.

## 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<sup>1</sup>
- 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.

<sup>1</sup> Hinweis:

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**

<b>Anwendungsempfehlung Roggenmehl</b>	
AE des Ausgangsmehles	Dosierung
AE 1000 und darüber	0,6 %
AE 900 – 1000	0,5 %
AE 800 – 900	0,4 %
AE 700 – 800	0,3 %
AE 600 – 700	0,2 %
<b>Anwendungsempfehlung Weizenmehl</b>	
Fallzahl des Ausgangsmehles	Dosierung
400 s	0,15 %
350 s	0,10 %

MALT wird vor der Teigbereitung trocken mit dem Mehl vermischt.

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

Der Anteil der Zutat „**Weizenmalzmehl**“ beträgt weniger als 2 %. Die Zutat ist somit hinter dem Salz aufzuführen.