

Artikel-Bezeichnung: FRISCH UND FROSTIG**Artikel-Nr.:** 101900**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Backmittel für Kleingebäck für jede Führungsart
Anwendungsmenge:	3 - 4 % auf Mehl
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Dextrose, Weizenquellmehl , Weizenmalzmehl , Säureregulator E 341, E 339, Stabilisator E 412, E 466, Emulgator E 472e, Sojalecithin , Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
---	---

Allergene

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

Analytische Daten

pH-Wert (2 g/200 ml)	5,5	-	6,7
Säuregrad	70,0	-	84,0
Schüttgewicht	682	-	833 g/l
Wasser	5,3	-	7,1 %
Asche (500 °C)	11,2	-	16,8 %
Eiweiß (N x 6,25)	4,4	-	6,6 %
Stärke	17,1	-	23,1 %
Fettstoffe	10,0	-	12,0 %
Ballaststoffe	12,1	-	16,3 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.351 kJ	321 kcal
Fett	7,1 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	3,9 g	
Kohlenhydrate	48,2 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	23,5 g	
Ballaststoffe	14,2 g	
Eiweiß	5,5 g	
Salz	3,6 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 durcherhitzt 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 Eiererzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- + **Soja und Sojaerzeugnisse**
 - 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)

Anwendungsempfehlung

3 – 4 % auf Mehl

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

"Dextrose", "**Weizenmalzmehl**", "Säureregulator E 341, E 339", "Stabilisator E 412, E 466", "Emulgator E 472e, **Sojalecithin**", "Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)", und "Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure" sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

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

Das im Backmittel enthaltene **Weizenquellmehl** wird beim übrigen **Weizenmehl** mit einbezogen.

Schnittbrötchen

Verarbeitungsempfehlung

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
FRISCH UND FROSTIG (3 – 4 %)	0,300 kg
Backmargarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe*	0,400 kg
<u>Wasser, ca.*</u>	<u>5,500 l</u>
Teiggewicht	16,600 kg

* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 25 – 26 °C

Ballen-/Schalengare: 10 – 15 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 18 – 20 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Backverlust 20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenbrötchen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz*, ...**, Dextrose, **Weizenmalzmehl**, Säureregulator E 341, E 339, Stabilisator E 412, E 466, Emulgator E 472, **Sojalecithin**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

- * Bei Verwendung von Jodsalz ist die Angabe "Salz" durch "jodiertes Speisesalz" zu ersetzen.
- * An dieser Stelle ist die Backmargarine mit Bezeichnung und Zutatenverzeichnis gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

Nährwertangaben

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

Energie	1189 kJ (281 kcal)
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	55,8 g
davon Zucker	2,0 g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiß	8,6 g
Salz	1,6 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.