

**Artikel-Bezeichnung:** PRIMAT**Artikel-Nr.:** 100600**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Backmittel für Kleingebäck
<b>Anwendungsmenge:</b>	2,5 % a. H.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellbeige

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	<b>Weizenmalzmehl</b> , Dextrose, Stabilisator E 412, E 466, Emulgator E 472e, E 471, Säureregulator Calciumacetat, Calciumcarbonat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
---	--

**Allergene**

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

### Analytische Daten

pH-Wert (5 g/200 ml)	4,5	-	5,5
Säuregrad	19,1	-	23,3
Schüttgewicht	642	-	785 g/l
Wasser	6,0	-	8,1 %
Asche (500 °C)	6,2	-	9,2 %
Eiweiß (N x 6,25)	4,1	-	6,1 %
Stärke	15,9	-	21,5 %
Fettstoffe	16,0	-	20,0 %
Ballaststoffe	18,0	-	24,4 %

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.494 kJ	357 kcal
Fett	13,2 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	10,4 g	
Kohlenhydrate	38,3 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	19,5 g	
Ballaststoffe	21,2 g	
Eiweiß	5,1 g	
Salz	0,22 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 (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)

### Anwendungsempfehlung

2,5 % a. H.

### Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

„Weizenmalzmehl“, „Dextrose“, „Stabilisator E 412, E 466“, „Emulgator E 472e, E 471“, „Säure-regulator Calciumacetat, Calciumcarbonat“ 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.

### Brötchen

### Verarbeitungsempfehlung

#### Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
<b>PRIMAT (2,5 %)</b>	0,250 kg
Backmargarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe*	0,300 kg
<u>Wasser, ca.*</u>	<u>5,500 l</u>
<b>Teiggewicht</b>	<b>16,350 kg</b>

\* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

**Knetzeit:** 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

**Teigtemperatur:** 25 – 26 °C

**Teigruhe:** 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\*, ...\*\*, **Weizenmalzmehl**, Dextrose, Stabilisator E 412, E 466, Emulgator E 472e, E 471, Säureregulator Calciumacetat, Calciumcarbonat, 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	1187 kJ (280 kcal)
Fett	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	55,8 g
davon Zucker	2,0 g
Ballaststoffe	3,2 g
Eiweiß	8,6 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.