

Artikel-Bezeichnung: SPEZIAL-MILLIOSE**Artikel-Nr.:** 100700**Produktdaten**

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

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenmalzmehl, Zucker, Stabilisator E 412, E 466, Emulgator Sojalecithin , Salz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
---	---

Allergene

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

Analytische Daten

pH-Wert (5 g/200 ml)	4,9	-	6,0
Säuregrad	<	10,0	
Schüttgewicht	725	-	886 g/l
Wasser	5,4	-	7,4 %
Asche (500 °C)	4,0	-	6,0 %
Eiweiß (N x 6,25)	5,0	-	7,6 %
Stärke	22,5	-	30,5 %
Fettstoffe	6,0	-	9,0 %
Ballaststoffe	13,9	-	18,9 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.473 kJ	350 kcal
Fett	5,8 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	1,4 g	
Kohlenhydrate	59,7 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	30,6 g	
Ballaststoffe	16,4 g	
Eiweiß	6,3 g	
Salz	4,2 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

„Weizenmalzmehl“, „Zucker“, „Stabilisator E 412, E 466“, „Emulgator **Sojalecithin**“ und „Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure“ sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzurichten.

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

Das im Backmittel enthaltene Salz wird beim übrigen Salz mit einbezogen.

Schnitt- und Kaiserbrötchen

Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
SPEZIAL-MILLOISE (3 – 4 %)	0,300 kg
Margarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe*	0,300 kg
<u>Wasser, ca.*</u>	<u>5,500 l</u>
Gesamtgewicht	16,400 kg

* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	10 – 15 Minuten
Teigeinlage:	0,055 – 0,065 kg
Zwischengare:	keine
Aufarbeitung:	wie gewünscht
Stückgare:	45 – 60 Minuten bei Raumtemperatur oder Gärunterbrechung
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	18 – 20 Minuten
zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage: 0,055 – 0,065 kg Backverlust: 20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenbrötchen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz, **Weizenmalzmehl**, ...*, Zucker, Stabilisator E 412, E 466, Emulgator **Sojalecithin**, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* An dieser Stelle ist die Margarine mit Bezeichnung und Zutatenverzeichnis gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

Nährwertangaben

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

Energie	1196 kJ (282 kcal)
Fett	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	56,3 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiß	8,5 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.