

**Artikel-Bezeichnung:** IREKS-WEIZENSAUER**Artikel-Nr.:** 123000**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Weizen-Natursauerteig, getrocknet
<b>Anwendungsmenge:</b>	2 - 10 % i. H. Weizenkleingebäck/Spezialkleingebäck 3 - 5 % Weizengroßbrot 5 - 10 % Weizengroßbrot 7 - 10 % Hefefeingebäck 2 - 3 %

**Mindesthaltbarkeit:**

12 Monate

**Lagerbedingungen:** kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern**Aussehen:** mehlförmig, hellbeige**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	getrockneter <b>Weizen</b> -Natursauerteig ( <b>Weizenmehl</b> , Starterkulturen)
---	---

**Allergene**

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

**Analytische Daten**

pH-Wert (5 g/200ml)	3,2	-	4,0
Säuregrad	39,0	-	45,0
Schüttgewicht	749	-	916 g/l
Wasser	6,0	-	11,0 %
Asche (500 °C)	0,9	-	1,3 %
Eiweiß (N x 6,25)	9,8	-	14,6 %
Stärke	52,6	-	71,2 %
Fettstoffe	1,9	-	2,3 %
Ballaststoffe	5,0	-	6,8 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.537	kJ	363	kcal
Fett	2,1	g		
<i>davon</i>				
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,6	g		
Kohlenhydrate	67,8	g		
<i>davon</i>				
<i>Zucker</i>	2,6	g		
Ballaststoffe	5,9	g		
Eiweiß	12,2	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.

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<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 (interner Grenzwert der Spurenkennzeichnung 10 ppm)
  - 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

Einsatzbereich	Zusatz von IREKS-WEIZENSAUER
	in Gesamtmehl
Weizenkleingebäck/Spezialkleingebäck	2 – 5 %
Weizengroßbrot	5 – 10 %
Weizenmischbrot	7 – 10 %
Hefefeingebäck	2 – 3 %

### Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck (10 Teile IREKS-WEIZENSAUER + 6 Teile Wasser)

„Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen)“

oder

„Weizen-Natursauerteig (Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen)“ ist entsprechend seines Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.