

Artikel-Bezeichnung: IREKS-WEIZENSAUER**Artikel-Nr.:** 123000**Produktdaten****Statistische Waren-Nr.:** 2106 90 98**Herstellerland:** Deutschland**Verpackung:** 25 kg Papiersack**Beschreibung:** Weizen-Natursauerteig, getrocknet**Anwendungsmenge:** 2 - 10 % i. H.

Weizenkleingebäck/Spezialkleingebäck 3 - 5 %

Weizengroßbrot 5 - 10 %

Weizenmischbrot 7 - 10 %

Hefefeingebäck 2 - 3 %

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate**Lagerbedingungen:** kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern**Aussehen:** mehlförmig, hellbeige**Inhaltsstoffangaben****Inhaltsstoffe:** getrockneter **Weizen**-Natursauerteig (**Weizenmehl**, Starterkulturen)
(in absteigender
Reihenfolge)**Allergene****Enthält:** **Weizen**

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	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,6	g	
Kohlenhydrate	67,8	g	
davon			
Zucker	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 Eierzeugnisse
 - Fisch und Fischerzeugnisse
 - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 - Soja und Sojaerzeugnisse¹
 - 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.

¹ 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.