

Artikel-Bezeichnung: **SPEZIELLA**

Artikel-Nr.: **102000**

Produktdaten

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

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenquellmehl , Malzmehl (Weizen, Gerste), Dextrose, Stabilisator Calciumsulfat, Säureregulator Calciumacetat, Säuerungsmittel Milchsäure, Rapsöl, Süßmolkenpulver , Trennmittel E 341, Enzyme (Xylanase, alpha-Amylase)
--	--

Allergene

Enthält:	Weizen, Gerste, Milch
----------	------------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (5 g/200 ml)	4,3	-	5,2	
Säuregrad	40,0	-	55,0	
Schüttgewicht	702	-	859	g/l
Wasser	6,7	-	9,1	%
Asche (500 °C)	6,5	-	9,8	%
Eiweiß (N x 6,25)	8,2	-	12,2	%
Stärke	38,5	-	52,1	%
Fettstoffe	3,0	-	4,5	%
Ballaststoffe	7,1	-	9,5	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.404	kJ	332 kcal
Fett	4,1	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,4	g	
Kohlenhydrate	54,0	g	
davon			
Zucker	8,5	g	
Ballaststoffe	8,3	g	
Eiweiß	10,2	g	
Salz	0,02	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 Eierzeugnisse
-	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

3 % a. H.

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

"Malzmehl (**Weizen, Gerste**)", "Dextrose", "Stabilisator Calciumsulfat", "Säureregulator Calciumacetat", "Säuerungsmittel Milchsäure", "Rapsöl" und "**Süßmolkenpulver**" 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.

Delikatess-Weißbrot

Verarbeitungsempfehlung

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
SPEZIELLA	0,300 kg
Backmargarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,600 l
Teiggewicht	16,500 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 24 – 26 °C

Teigruhe: 10 – 15 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 30 – 40 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 15 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weißbrot oder Weizenbrot

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz*, ...**, Malzmehl (**Weizen, Gerste**), Dextrose, Stabilisator Calciumsulfat, Säureregulator Calciumacetat, Säuerungsmittel Milchsäure, Rapsöl, **Süßmolkenpulver**

* 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 Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1108 kJ (262 kcal)
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	52,5 g
davon Zucker	2,2 g
Ballaststoffe	2,8 g
Eiweiß	8,1 g
Salz	1,4 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.