

Artikel-Bezeichnung: **VOLUPAIN-BAGUETTE****Artikel-Nr.:** **102200****Produktdaten**

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

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenmehl, Weizenmalzmehl , Dextrose, Weizenquellmehl , Emulgator E 471, Säureregulator Calciumcarbonat, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
--	---

Allergene

Enthält:	Weizen
----------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,8	-	5,9	
Säuregrad	8,0	-	11,0	
Schüttgewicht	661	-	808	g/l
Wasser	10,0	-	13,6	%
Asche (500 °C)	1,5	-	2,3	%
Eiweiß (N x 6,25)	8,7	-	13,1	%
Stärke	51,4	-	69,6	%
Fettstoffe	3,0	-	4,6	%
Ballaststoffe	2,9	-	3,9	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.507	kJ	356 kcal
Fett	3,7	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	1,1	g	
Kohlenhydrate	67,5	g	
davon			
Zucker	3,9	g	
Ballaststoffe	3,4	g	
Eiweiß	10,9	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.

Unser Produkt und die damit hergestellten Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgehitzt 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

"**Weizenmalzmehl**", "Dextrose", "Emulgator E 471", "Säureregulator Calciumcarbonat", "Rapsöl" 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.

Das im Backmittel enthaltene **Weizen-** und **Weizenquellmehl** werden beim übrigen **Weizenmehl** mit einbezogen.

Baguette

Verarbeitungsempfehlung

	mit Weizensauer	ohne Weizensauer
Weizenmehl Type 550	9,000 kg	10,000 kg
Weizensauerteig, TA 150	1,500 kg	---
VOLUPAIN-BAGUETTE	0,300 kg	0,300 kg
Hefe	0,200 kg	0,200 kg
Wasser, ca.	5,600 l	6,100 l
<u>Salz*</u>	<u>0,200 kg</u>	<u>0,200 kg</u>
Gesamtgewicht	16,800 kg	16,800 kg

* Das Salz erst 2 – 3 Minuten vor Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 25 – 26 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,300 – 0,400 kg

Zwischengare: ca. 20 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, kurz zusammenlegen, nach der Zwischengare aufarbeiten und in Gehänge oder in Tücher eingezogen zur Gare stellen. Anschließend schneiden und mit leichtem Dampf backen.

Stückgare: Gärunterbrechung
Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit leichtem Dampf
Backzeit: 25 – 30 Minuten, abhängig von der Teigeinlage

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 300 - 400 g
Gebäckgewicht: 240 - 320 g
Backverlust: 20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weißbrot oder Weizenbrot

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen)***, Hefe, Salz**, **Weizenmalzmehl**, Dextrose, Emulgator E 471, Säureregulator Calciumcarbonat, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* Falls der von Ihnen eingesetzte Sauerteig weitere Zutaten enthält, so sind diese in der Klammer zu ergänzen, wobei besonders auf allergene Zutaten zu achten ist. Die allergenen Zutaten sind fett zu drucken.

Falls Sie das Grundrezept ohne Weizensauerteig herstellen, so entfällt die Angabe **Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen)**.

** Bei der Verwendung von Jodsalz ist die Angabe „Salz“ durch „jodiertes Speisesalz“ zu ersetzen.

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit und ohne Weizensauerteig
Energie	1135 kJ (268 kcal)
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	55,1 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	2,8 g
Eiweiß	8,4 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.