

**Artikel-Bezeichnung:** **SOVITAL****Artikel-Nr.:** **102700****Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 90 99
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für Weizenmisch- und Roggenweizengebäcke mit Vollkornschrot und Ölsamen
<b>Anwendungsmenge:</b>	50 %
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, graubraun, mit Roggenvollkornschrot, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Weizenkleie und Sesam

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	<b>Roggenvollkornschrot, Roggenmehl, Roggenquellmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, getrockneter Roggensauerteig (Roggenmahl- erzeugnisse, Starterkulturen), Weizenspeisekleie, Sesam, Salz, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Weizenröst- malzmehl, Enzyme</b>
<b>Angaben zu QUID:</b>	67 % Roggenmahlerzeugnisse (davon 33 % Roggenvollkornschrot) 20 % Ölsamen (Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam)

**Allergene**

<b>Enthält:</b>	<b>Weizen, Roggen, Gerste, Sesam</b>
-----------------	--------------------------------------

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	3,6	-	4,4
Säuregrad	16,0	-	22,0
Schüttgewicht	692	-	845 g/l
Wasser	7,3	-	9,9 %
Asche (500 °C)	4,8	-	7,2 %
Eiweiß (N x 6,25)	9,5	-	14,3 %
Stärke	32,7	-	44,3 %
Fettstoffe	9,6	-	11,8 %
Ballaststoffe	14,5	-	19,6 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.506	kJ	360 kcal
Fett	10,7	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	1,8	g	
Kohlenhydrate	44,2	g	
davon			
Zucker	2,1	g	
Ballaststoffe	17,0	g	
Eiweiß	11,9	g	
Salz	3,9	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.

<b>+</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse</b>
<b>+</b>	<b>Weizen</b>
°	Dinkel
°	Khorasan-Weizen
°	Emmer
<b>+</b>	<b>Roggen</b>
<b>+</b>	<b>Gerste</b>
°	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)
<b>+</b>	<b>Sesamsamen und Sesamerzeugnisse</b>
-	Schwefeldioxid und Sulfite in einer c >10mg/kg
°	Lupine und Lupinenerzeugnisse
-	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
- Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von "SOVITAL" zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren ein Hinweis "Krume mit Malzextrakt gebräunt" vorzunehmen.

**Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)****Sovital-Brot<sup>1</sup>****Verarbeitungsempfehlung****Quellstück:**

SOVITAL	5,000 kg
Wasser (ca. 40 °C)	5,000 l
Gesamtgewicht	10,000 kg
Quellzeit:	2 – 3 Stunden

**Teig:**

Quellstück	10,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	2,300 l
Gesamtgewicht	17,400 kg

Knetzeit: 10 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 28 – 29 °C

Teigruhe: 30 – 40 Minuten

Teigeinlage: 0,650 – 0,875 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe abwiegen, rund und länglich wirken. Anschließend in SOVITAL oder feinem Roggenschrot wälzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 40 Minuten für freigeschobene Brote  
ca. 60 Minuten für Kastenbrote

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 50 Minuten für freigeschobene Brote  
ca. 65 Minuten für Kastenbrote (Kerntemperatur: 96 °C)

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 875 g  
Gebäckgewicht: 795 g  
Topping: 8 g Roggenschrot  
Backverlust: 10 %

**(Verkehrs-)Bezeichnung**Brote mit Topping SOVITAL:

Weizenmischbrot mit 11 % Vollkornschrot und 7 % Ölsamen  
enthält 32 % Weizen

Brote mit Topping Roggenvollkornschrot:

Weizenmischbrot mit 11 % Vollkornschrot und 6 % Ölsamen  
enthält 32 % Weizen

**Zutatenverzeichnis**

Zutaten: Mehl [**Weizen** (32 %), **Roggen**], Wasser, **Roggenvollkornschrot**, Sauerteig (**Roggen-**  
**mahlerzeugnisse**, Wasser, Starterkulturen), Leinsamen, Sonnenblumenkerne, **Weizen-**  
**speisekleie**, **Sesam**, Salz, Hefe, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser),  
**Weizenröstmalzmehl**

**Nährwertangaben**

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	964 kJ (229 kcal)
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	37,6 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	6,4 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	1,2 g
Magnesium	64 mg (17 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

**Hinweis zu Health Claims**

<sup>1</sup> Bei der Verwendung des Begriffs „SOVITAL“ handelt es sich um eine unspezifische gesundheitsbezogene Angabe. Daher müssen bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, ein zugelassener und zutreffender spezifischer Claim und ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise stets genannt werden:

**Magnesium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei  
(Verordnung (EU) Nr. 432/2012, Health-Claim)**

**Schon täglich 100 g Gebäck reichen aus, um die positiven Wirkungen zu erzielen.  
Der regelmäßige Verzehr dieses Brotes ist nur ein Beitrag im Rahmen einer  
abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden  
Lebensweise.**

Bei loser Ware sind die Angaben entweder direkt an der Ware zu machen oder es ist ein entsprechender Hinweis direkt an der Ware vorzunehmen, z. B.: „Nährwertangaben und gesundheitsbezogene Angaben siehe Kladde“. Bei verpackter Ware empfehlen wir die Angabe in räumlicher Nähe zu dem Begriff „SOVITAL“ oder einen Sternchenverweis auf der Schauseite auf die spezifischen Claims.