

**Artikel-Bezeichnung:** **PIZZA-QUICK****Artikel-Nr.:** **124100****Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 90 99
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	12,5 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für Pizza- und Snackgebäcke
<b>Anwendungsmenge:</b>	50 % i. H.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellbeige mit getrockneten Paprikastückchen und Zwiebeln

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	<b>Weizenmehl</b> , getrockneter Paprika, getrocknete Zwiebeln, Salz, Dextrose, getrockneter <b>Weizen</b> -Natursauerteig ( <b>Weizenmehl</b> , Starterkulturen), Tomatenpulver, Kräuter, <b>Weizenkleber</b> , Palmöl, <b>Weizenmalzmehl</b> , Gewürz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
<b>Angaben zu QUID:</b>	7 % getrockneter Paprika 4 % getrocknete Zwiebeln

**Allergene**

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

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,8	-	5,9	
Säuregrad	8,5	-	10,3	
Schüttgewicht	661	-	808	g/l
Wasser	10,0	-	13,6	%
Asche (500 °C)	3,8	-	5,6	%
Eiweiß (N x 6,25)	8,9	-	13,3	%
Stärke	46,4	-	62,8	%
Fettstoffe	1,3	-	2,0	%
Ballaststoffe	4,1	-	5,5	%

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.416	kJ	334 kcal
Fett	2,0	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,6	g	
Kohlenhydrate	65,5	g	
davon			
Zucker	6,1	g	
Ballaststoffe	4,8	g	
Eiweiß	11,1	g	
Salz	3,5	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.

<b>+</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse</b>
<b>+</b>	<b>Weizen</b>
°	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)

#### Pizza-Brötchen

#### Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
PIZZA-QUICK	5,000 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,000 l
Schinken (evtl. Salami)*	1,000 kg
<u>Käse, gerieben*</u>	<u>1,000 kg</u>
Gesamtgewicht	17,700 kg

\* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 10 – 20 Minuten

Teigeinlage: 2,100 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Den Teig nach der Teigruhe abwiegen und rund wirken. Nach der Zwischengare die Teigballen teilen und rund wirken. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, in das Topping drücken, auf mit Backpapier belegte Bleche absetzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf backen.

Topping: Mischung aus geriebenem Käse und Sonnenblumenkernen (3:1)

Stückgare: Gärunterbrechung

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 18 – 20 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	70 g
	Gebäckgewicht:	60 g
	Topping:	5 g geriebener Käse, Sonnenblumenkerne (3:1)
	Backverlust:	20 %

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenbrötchen mit Käse und Schinken

### Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, 13 % ...\*, Wasser, 7 % ...\*\*, Hefe, getrockneter Paprika, Sonnenblumenkerne, ...\*\*\*, getrocknete Zwiebeln, Salz, **Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen)**, Dextrose, Tomatenpulver, Kräuter, **Weizenkleber**, Palmöl, **Weizenmalzmehl**, Gewürz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

- \* An dieser Stelle ist der **Käse** gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.
- \*\* An dieser Stelle ist der Schinken bzw. die Salami gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers einschließlich Zutatenverzeichnis nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.
- \*\*\* An dieser Stelle ist das Pflanzenöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

### Nährwertangaben

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

Energie	1336 kJ (317 kcal)
Fett	8,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,1 g
Kohlenhydrate	45,8 g
davon Zucker	2,9 g
Ballaststoffe	3,1 g
Eiweiß	12,8 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.