

Artikel-Bezeichnung: **SONNENBLUMEN-MIX****Artikel-Nr.:** **102800****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für Gebäckspezialitäten mit Sonnenblumenkernen
Anwendungsmenge:	50 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	6 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige mit Sonnenblumenkernen

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Roggenmehl , Sonnenblumenkerne, Salz, Weizen- quellmehl , Magermilchjoghurtpulver , Säuerungsmittel Milchsäure, Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser)
Angaben zu QUID:	30 % Sonnenblumenkerne 4 % Weizenquellmehl

Allergene

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

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,0	-	4,9
Säuregrad	10,0	-	15,0
Schüttgewicht	642	-	785 g/l
Wasser	7,1	-	9,7 %
Asche (500 °C)	4,8	-	7,2 %
Eiweiß (N x 6,25)	9,3	-	13,9 %
Stärke	34,8	-	47,0 %
Fettstoffe	15,0	-	18,4 %
Ballaststoffe	9,4	-	12,8 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.686	kJ	403 kcal
Fett	16,7	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	2,0	g	
Kohlenhydrate	45,4	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	2,5	g	
Ballaststoffe	11,1	g	
Eiweiß	11,6	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.

- + Glutenthaltiges 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)

Sonnenblumenkern-Brot Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
SONNENBLUMEN-MIX	5,000 kg
Hefe*	0,250 kg
Wasser, ca.	6,000 l
Gesamtgewicht	16,250 kg

* Die Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit: 5 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,850 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen und rund wirken. Die Oberfläche anfeuchten und in SONNENBLUMEN-MIX drücken. Mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und kräftig flach drücken. Sofort 6- bis 7-mal einschneiden oder bei voller Gare mit einem Teigschaber eindrücken. Mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 50 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	850 g
	Gebäckgewicht:	745 g
	Topping:	20 g SONNENBLUMEN-MIX
	Backverlust:	14 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenmischbrot mit Sonnenblumenkernen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl [**Weizen** (36 %), **Roggen**], Wasser, Sonnenblumenkerne (11 %), **Magermilchjoghurt**, Hefe, Salz, Säuerungsmittel Milchsäure, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1162 kJ (276 kcal)
Fett	6,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	42,5 g
davon Zucker	2,0 g
Ballaststoffe	5,5 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	1,6 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.

**Sonnenblumenkern-Kleingebäck
Verarbeitungsempfehlung**

Weizenmehl Type 550	6,500 kg
SONNENBLUMEN-MIX	3,500 kg
FORMAT	0,300 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Salz	0,060 kg
Hefe	0,350 kg
Wasser, ca.	5.700 l
Gesamtgewicht	16,510 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 2,100 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Zwischengare wie gewünscht zu Schrippen, Doppelweck oder Rosenbrötchen aufarbeiten, die Oberfläche befeuchten und in SONNENBLUMEN-MIX drücken. Mit dem Schluss nach unten auf Dielen setzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben aufsetzen und mit Dampf backen.

Stückgare: Gärunterbrechung

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 20 – 22 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	850 g
	Gebäckgewicht:	745 g
	Topping:	20 g SONNENBLUMEN-MIX
	Backverlust:	14 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenmischkleingebäck mit Sonnenblumenkernen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl [**Weizen** (47 %), **Roggen**], Wasser, Sonnenblumenkerne (10 %), **Magermilchjoghurt**, Hefe, Salz, ...**, Dextrose, Stabilisator E 412, E 466, Säuerungsmittel E 270, Säureregulator E 341

** An dieser Stelle ist das Pflanzenöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

Nährwertangaben

100 g Kleingebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1294 kJ (307 kcal)
Fett	6,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	49,1 g
davon Zucker	2,3 g
Ballaststoffe	5,7 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	1,8 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.