

**Artikel-Bezeichnung:** **FEEL-HAPPY-BROT****Artikel-Nr.:** **140300****Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 20 00
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für feines Dinkelvollkornbrot mit Zink, Selen und Vitamin D
<b>Anwendungsmenge:</b>	100 %
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellbeige mit Dinkelvollkornschrot und Dinkelflocken

**Inhaltsstoffangaben**

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	<b>Dinkelvollkornmehl</b> , getrockneter <b>Dinkelvollkornsauerteig</b> ( <b>Dinkelvollkornmehl</b> , Starterkulturen), <b>Dinkelvollkornschrot</b> , <b>Dinkelmehl</b> , <b>Dinkelflocken</b> , <b>Weizenkleber</b> , Dextrose, Zucker, Verdickungsmittel E 412, <b>Dinkelkaramellmalzmehl</b> , Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Zinksulfat, Vitamin-D-Hefe, Natriumselenit, Enzyme
----------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Allergene**

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

### Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,2	-	5,2	
Säuregrad	9,0	-	13,0	
Schüttgewicht	642	-	785	g/l
Wasser	9,9	-	13,4	%
Asche (500 °C)	1,2	-	1,8	%
Eiweiß (N x 6,25)	13,3	-	19,9	%
Stärke	45,4	-	61,4	%
Fettstoffe	2,2	-	2,6	%
Ballaststoffe	8,0	-	10,8	%

### Nährwertangaben

100 g enthalten:				
Energie	1.438	kJ	340	kcal
Fett	2,4	g		
<i>davon</i>				
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,5	g		
Kohlenhydrate	57,8	g		
<i>davon</i>				
<i>Zucker</i>	4,8	g		
Ballaststoffe	9,4	g		
Eiweiß	16,6	g		
Salz	<	0,01	g	
Zink	4,5	mg	45 %	der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
Selen	19,7	µg	36 %	der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
Vitamin D	1,6	µg	32 %	der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

Der Vitamin-D-Gehalt reduziert sich beim Backen und kann daher nicht für eine Nährwertberechnung zugrunde gelegt werden.

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>
<b>+</b>	<b>Dinkel</b>
°	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
- Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks (siehe unten) stets zu nennen
- Bei der Verwendung des Begriffs "FEEL-HAPPY-BROT" (unspezifische gesundheitsbezogene Angabe) sind zusätzlich zu den Nährwertangaben ein zugelassener und zutreffender spezifischer Claim sowie ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise obligatorisch.

### Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

#### Feel-Happy-Brot<sup>1</sup>

#### Verarbeitungsempfehlung

FEEL-HAPPY-BROT	10,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6.800 l
Gesamtgewicht	17,200 kg

Knetzeit: 8 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,580 kg für freigeschobenes Brot  
0,400 kg für IREKS-Formenverband

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teiglinge abwiegen und rund wirken. Die Oberfläche der Teiglinge in Dinkelmehl wälzen und entsprechend der Aufarbeitung direkt auf Abziehapparate setzen oder in IREKS-Formenverbände einlegen. Danach zur Gare stellen und bei  $\frac{3}{4}$  Gare schneiden. Nochmals 5 – 10 Minuten im Gärraum entspannen lassen und anschließend mit Dampf backen, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 45 – 50 Minuten (Kerntemperatur: 96 °C)

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	580 g
	Gebäckgewicht:	519 g
	Topping:	10 g Dinkelmehl
	Backverlust:	12 %

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Dinkelvollkornbrot mit Zink, Selen und Vitamin D

## Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Dinkelvollkornmehl**, Wasser, **Dinkelvollkornsauerteig** (**Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Dinkelvollkornschrot**, **Dinkelmehl**, **Dinkelflocken**, **Weizenkleber**, Salz\*, Hefe, Dextrose, Zucker, Verdickungsmittel E 412, **Dinkelkaramellmalzmehl**, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Zinksulfat, Vitamin-D-Hefe, Natriumselenit

\* Falls Sie Jodsalz verwenden, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe „Salz“ durch „jodiertes Speisesalz“ zu ersetzen.

## Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	948 kJ (224 kcal)
Fett	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	37,5 g
davon Zucker	3,7 g
Ballaststoffe	6,9 g
Eiweiß	11,1 g
Salz	1,3 g
Zink	3,0 mg (30 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)
Selen	13,0 µg (24 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)
Vitamin D	1,0 µg (20 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks stets zu nennen.

## Hinweis zu Health Claims

<sup>1</sup> Bei der Verwendung des Begriffs „FEEL-HAPPY-Brot“ 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:

**Zink, Selen und Vitamin D tragen zu einer normalen Funktion des Immunsystems 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 „FEEL-HAPPY-Brot“ oder einen Sternchenverweis auf der Schauseite auf die spezifischen Claims.