

Artikel-Bezeichnung: **EUROPAX****Artikel-Nr.:** **121700****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Backmittel für Weizengroßbrot mit getrocknetem Weizen-Natursauerteig
Anwendungsmenge:	10 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenquellmehl , getrockneter Weizen -Natursauerteig (Weizenmehl , Starterkulturen), Salz, Palmöl, Zucker, Süßmolkenpulver , Säureregulator Calciumacetat, Weizenkleber , Weizenmalzmehl , Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
--	--

Allergene

Enthält:	Weizen, Milch
----------	----------------------

Analytische Daten

pH-Wert (5 g/200 ml)	5,1	-	6,3	
Säuregrad	6,0	-	10,0	
Schüttgewicht	775	-	948	g/l
Wasser	2,9	-	3,9	%
Asche (500 °C)	18,2	-	27,4	%
Eiweiß (N x 6,25)	5,8	-	8,6	%
Stärke	23,1	-	31,3	%
Fettstoffe	14,9	-	18,3	%
Ballaststoffe	2,1	-	2,9	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.558	kJ	372 kcal
Fett	16,6	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	8,1	g	
Kohlenhydrate	46,0	g	
davon			
Zucker	17,9	g	
Ballaststoffe	2,5	g	
Eiweiß	7,2	g	
Salz	20,0	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.

- + 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

10 % i. H.

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

"**Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen)**" (25 - 40 %), "Salz" (15 – 20 %), "Palmöl", "Zucker", "**Süßmolkenpulver**", " Säureregulator Calciumacetat", "**Weizenkleber**", "**Weizenmalzmehl**" und "Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure" sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Das im Backmittel enthaltene **Weizenquellmehl** (15 - 25 %) wird beim übrigen **Weizenmehl** mit einbezogen.

Der getrocknete **Weizensauerteig** wurde mit einem Teil des Schüttwassers in **Weizensauerteig** umgerechnet.

Weißbrot

Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	9,000 kg
EUROPAX	1,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,200 l
Gesamtgewicht	15,500 kg

Knetzeit:	4 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	10 – 15 Minuten
Teigeinlage:	0,600 kg
Zwischengare:	keine
Aufarbeitung:	freigeschoben und im Kasten
Stückgare:	45 – 60 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	35 – 40 Minuten für Weißbrot, freigeschoben 45 – 50 Minuten für Kastenweißbrot (Kerntemperatur: 95 °C)

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	600 g
	Gebäckgewicht:	510 g

Backverlust:	15 %
--------------	------

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weißbrot oder Weizenbrot

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen)**, Hefe, Salz, Palmöl, Zucker, **Süßmolkenpulver**, Säureregulator Calciumacetat, **Weizenkleber**, **Weizenmalzmehl**, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1134 kJ (268 kcal)
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	52,9 g
davon Zucker	2,5 g
Ballaststoffe	2,7 g
Eiweiß	8,2 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.