

Artikel-Bezeichnung: IREKS-VOLLSAUER**Artikel-Nr.:** 122500**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Roggen-Natursauerteig, getrocknet
Anwendungsmenge:	5 - 29 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	getrockneter Roggen -Natursauerteig (Roggenmehl , Starterkulturen)
---	---

Allergene

Enthält:	Roggen
-----------------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (5g/200ml)	3,5	-	4,3
Säuregrad	39,0	-	45,0
Schüttgewicht	749	-	916 g/l
Wasser	7,0	-	12,0 %
Asche (500 °C)	1,1	-	1,7 %
Eiweiß (N x 6,25)	7,3	-	10,9 %
Stärke	49,2	-	66,6 %
Fettstoffe	1,4	-	1,8 %
Ballaststoffe	11,0	-	14,8 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.432	kJ	339	kcal
Fett	1,6	g		
<i>davon</i>				
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,4	g		
Kohlenhydrate	62,5	g		
<i>davon</i>				
<i>Zucker</i>	0,7	g		
Ballaststoffe	12,9	g		
Eiweiß	9,1	g		
Salz	<	0,01	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.

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 Eiererzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse¹
- 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
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- 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 IREKS GmbH bemüht sich auch bei ihren Lieferanten um die Vermeidung von Kreuzkontaminationen. Jedoch lassen sich diese anbau- bzw. produktionsbedingt nicht immer vollständig ausschließen.
Die Angaben zu den internen Grenzwerten beziehen sich jeweils auf das allergene Lebensmittel, nicht auf dessen Proteinanteil.

¹ Hinweis:

Sojagehalt <= 50 mg/kg

Deklaration Endgebäck (lose Ware)

- Kein Zutatenverzeichnis erforderlich, jedoch Allergenkennzeichnung
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

Anwendungsempfehlung

für 10 kg Gesamtmehl zur Direkten Herstellung von Sauerteigbrot

Verhältnis % RM zu % WM	60/40	70/30	80/20	90/10	100/0
Roggenmehl Type 1150	4,500 kg	5,200 kg	6,000 kg	6,700 kg	7,500 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	3,000 kg	2,000 kg	1,000 kg	---
IREKS-VOLLSAUER	1,500 kg	1,800 kg	2,000 kg	2,300 kg	2,500 kg
Salz	0,220 kg				
Hefe*	0,150 kg				
Wasser, ca.*	7,600 l	7,800 l	8,000 l	8,100 l	8,200 l
Gesamtgewicht	17,970 kg	18,170 kg	18,370 kg	18,470 kg	18,570 kg

Teigtemperatur* 26 – 27 °C 27 – 28 °C 27 – 28 °C 27 – 28 °C ca. 29 °C

* Hefemenge, Wassermenge und Teigtemperatur den Produktionsbedingungen anpassen.

für 10 kg Gesamtmehl zur Indirekten Herstellung von Sauerteigbrot

Verhältnis % RM zu % WM	60/40	70/30	80/20	90/10	100/0
Roggenmehl Type 1150	4,200 kg	4,900 kg	5,700 kg	6,300 kg	7,000 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	3,000 kg	2,000 kg	1,000 kg	---
Grundsauer, TA 160	1,600 kg	1,600 kg	1,600 kg	2,400 kg	2,400 kg
IREKS-VOLLSAUER	0,800 kg	1,100 kg	1,300 kg	1,200 kg	1,500 kg
Salz	0,220 kg				
Hefe*	0,150 kg				
Wasser, ca.*	6,900 l	7,100 l	7,300 l	7,100 l	7,200 l
Gesamtgewicht	17,870 kg	18,070 kg	18,270 kg	18,370 kg	18,470 kg

Teigtemperatur* 26 – 27 °C 27 – 28 °C 27 – 28 °C 27 – 28 °C ca. 29 °C

* Hefemenge, Wassermenge und Teigtemperatur den Produktionsbedingungen anpassen

Teigruhe: ca. 30 Minuten bei direkter Führung,
bei den Teigen mit Grundsauer ca. 20 Minuten

Allgemeiner Hinweis: Zur Förderung von Gärstabilität, Ofennachtrieb und Frischhaltung kann ggf. STABILASE oder BACKFRISCH eingesetzt werden.

**Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck
(10 Teile IREKS-VOLLSAUER + 6 Teile Wasser)**

„Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen)“

oder

„Natursauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen)“ ist entsprechend seines Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.