

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 | |
| davon | | | |
| gesättigte Fettsäuren | 0,4 | g | |
| Kohlenhydrate | 62,5 | g | |
| davon | | | |
| Zucker | 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.

- + 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 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 | 0,220 kg | 0,220 kg | 0,220 kg | 0,220 kg |
| Hefe* | 0,150 kg | 0,150 kg | 0,150 kg | 0,150 kg | 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 | 0,220 kg | 0,220 kg | 0,220 kg | 0,220 kg |
| Hefe* | 0,150 kg | 0,150 kg | 0,150 kg | 0,150 kg | 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.