

Artikel-Bezeichnung: **FERTIGSAUER****Artikel-Nr.:** **104000****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrot
Anwendungsmenge:	1,5 - 6 % a. H.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenquellmehl , Säuerungsmittel Milchsäure, Stabilisator E 516, Rapsöl
--	--

Allergene

Enthält:	Weizen
----------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (0,5 g/200 ml)	3,1	-	3,7
Säuregrad	138,0	-	160,0
Schüttgewicht	549	-	671 g/l
Wasser	5,0	-	11,0 %
Asche (500 °C)	5,3	-	8,0 %
Eiweiß (N x 6,25)	9,2	-	13,8 %
Stärke	38,6	-	52,2 %
Fettstoffe	3,3	-	4,1 %
Ballaststoffe	5,7	-	7,7 %

Säuregrad: Gemessen in frischer Ware.
Während der Lagerung Bildung von Lactylmilchsäure!

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.379 kJ	326 kcal
Fett	3,7 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,4 g	
Kohlenhydrate	47,4 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	1,1 g	
Ballaststoffe	6,7 g	
Eiweiß	11,5 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 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

Schrot- bzw. Mehlmischung	FERTIGSAUER*	
	Direkte Führung	Kombinierte Führung 10 % Grundsauer, TA 160
100 % Roggenschrot/-mehl je kg Schrot/Mehl	75 g	55 g
90 % Roggenmehl je kg Mehl	65 g	45 g
70 % Roggenmehl je kg Mehl	50 g	30 g
60 % Roggenmehl je kg Mehl	45 g	25 g

* Bei Verarbeitung sehr dunkler oder auswuchshaltiger Mehle bis zu 10 g/kg Mehl mehr nehmen.

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

"**Weizenmehl**", "Säuerungsmittel Milchsäure", "Stabilisator E 516" und "Rapsöl" sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Bei weizenmehlhaltigen Backwaren ist das im Backmittel enthaltene **Weizenmehl** (70 – 80 %) beim übrigen **Weizenmehl** mit einzubeziehen.

Der Anteil der übrigen Zutaten beträgt weniger als 2 % im Gebäck. Diese Zutaten sind somit hinter dem Salz aufzuführen.