

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 | | |
| davon | | | | |
| gesättigte Fettsäuren | 0,4 | g | | |
| Kohlenhydrate | 47,4 | g | | |
| davon | | | | |
| Zucker | 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 Eiererzeugnisse
 - 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.