

Artikel-Bezeichnung: ROGGENA**Artikel-Nr.:** 105300**Produktdaten**

| | |
|--------------------------------|--|
| Statistische Waren-Nr.: | 1901 90 99 |
| Herstellerland: | Deutschland |
| Verpackung: | 25 kg Papiersack |
| Beschreibung: | Malzprodukt für Roggen-, Roggenmisch- und Roggenschrotbrot |
| Anwendungsmenge: | 2 - 5 % auf Mehl |
| Mindesthaltbarkeit: | 12 Monate |
| Lagerbedingungen: | kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern |
| Aussehen: | mehlförmig, dunkelbraun |

Inhaltsstoffangaben

| | |
|---|--|
| Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge) | Weizenquellmehl, Weizenröstmalzmehl, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser) |
|---|--|

Allergene

| | |
|-----------------|-----------------------|
| Enthält: | Weizen, Gerste |
|-----------------|-----------------------|

Analytische Daten

| | | | |
|----------------------------------|------|------|---------|
| pH-Wert (10 g/200 ml) | 4,6 | - | 5,6 |
| Säuregrad | < | 20,0 | |
| Schüttgewicht | 775 | - | 948 g/l |
| Wasser | 5,0 | - | 10,0 % |
| EBC-Einheiten (photometrisch) | 250 | - | 350 |
| SKB-Einheiten in alpha-AE | | < | 5 |
| Asche (500 °C) | 1,3 | - | 1,9 % |
| Eiweiß (N x 6,25) | 9,8 | - | 14,8 % |
| Stärke | 36,4 | - | 49,2 % |
| Fettstoffe | 2,0 | - | 2,4 % |
| Ballaststoffe | 8,8 | - | 12,0 % |

Die Bestimmung der Farbe nach EBC ist prinzipiell nur für klare und flüssige Malzprodukte gültig. Die Farbwirkung in Teig und Gebäck kann z.T. deutlich abweichen und mitunter kräftiger ausfallen.

Nährwertangaben

100 g enthalten:

| | | | | |
|------------------------------|-------|------|-----|------|
| Energie | 1.521 | kJ | 360 | kcal |
| Fett | 2,2 | g | | |
| <i>davon</i> | | | | |
| <i>gesättigte Fettsäuren</i> | 0,6 | g | | |
| Kohlenhydrate | 67,5 | g | | |
| <i>davon</i> | | | | |
| <i>Zucker</i> | 10,2 | g | | |
| Ballaststoffe | 10,4 | g | | |
| Eiweiß | 12,3 | 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.

Unser Produkt und die damit hergestellten Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgeheizt 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).

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Originalunterschrift gültig.

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
 - Schwefeldioxid und Sulfite in einer c >10mg/kg
 - Lupine und Lupinenerzeugnisse
 - 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.

Deklaration Endgebäck (lose Ware)

- Kein Zutatenverzeichnis erforderlich, jedoch Allergenkennzeichnung
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware
- Falls beim Einsatz von "ROGGENA" die stärkere Bräunung der Krume zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren ein Hinweis "Krume mit Malzextrakt gebräunt" vorzunehmen.

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

Anwendungsempfehlung

2 – 5 % auf Mehl

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

„Weizenmehl“, „Weizenröstmalzmehl“ und „Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)“ sind in das Zutatenverzeichnis der Backware entsprechend ihres Gewichtsanteils einzureihen.

Bei weizenmehlhaltigen Backwaren bzw. Teiglingen ist das im Backmittel enthaltene **Weizenmehl** (70 - 75 %) beim übrigen **Weizenmehl** mit einzubeziehen.

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