

Artikel-Bezeichnung: BON BAGUETTE**Artikel-Nr.:** 120800**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für Baguette und Baguette-Brötchen nach französischer Art mit getrocknetem Weizen-Vorteig und -Natursauerteig
Anwendungsmenge:	20 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	getrockneter Weizenvorteig (Weizenmehl , Hefe), getrockneter Weizen -Natursauerteig (Weizenmehl , Starterkulturen), Salz, Dextrose, Stabilisator E 466, Emulgator E 472e, Säureregulator E 341, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
---	---

Allergene

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

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,3	-	5,2
Säuregrad	9,0	-	13,5
Schüttgewicht	749	-	916 g/l
Wasser	9,3	-	12,5 %
Asche (500 °C)	9,5	-	14,2 %
Eiweiß (N x 6,25)	8,3	-	12,5 %
Stärke	49,0	-	66,4 %
Fettstoffe	1,5	-	2,0 %
Ballaststoffe	2,8	-	3,8 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.312 kJ	310 kcal
Fett	1,6 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,8 g	
Kohlenhydrate	61,1 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	2,2 g	
Ballaststoffe	3,3 g	
Eiweiß	10,4 g	
Salz	10,1 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)

Baguette bzw. Baguette-Brötchen Verarbeitungsempfehlung

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	8,000 kg
BON BAGUETTE	2,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	5,800 l
Teiggewicht	16,000 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg für 0,500 kg Baguette
0,320 kg für 0,250 kg Baguette

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Aufarbeitung: wie für Baguette üblich

Stückgare: 90 – 120 Minuten (abgedeckt im Raum)

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur
(gut Vorschwaden, leicht Nachschwaden)

Backzeit: 25 – 30 Minuten, je nach Größe

Fachlicher Tipp: Zur Herstellung von typischen Baguette-Brötchen Ballen à 1,200 kg abwiegen und nach der Ballengare abpressen. Zwei Stück aufeinander legen, kurz langstoßen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare wie Brötchen backen.

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weißbrot bzw. Weizenbrötchen (abhängig vom Gebäckgewicht)

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Weizenvorteig** (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe), **Weizensauerteig** (**Weizenmehl**, Wasser, Starterkulturen), Salz, Hefe, Dextrose, Stabilisator E 466, Emulgator E 472e, Säureregulator E 341, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Weißbrot bzw. Brötchen enthalten durchschnittlich:

Energie	1130 kJ (266 kcal)
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	54,4 g
davon Zucker	1,9 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	1,7 g

Bei den angegebenen Nährwerten handelt es sich um berechnete Werte, die aufgrund der Inhaltsstoffe natürlichen Schwankungen unterliegen. Abweichungen können insbesondere durch die Zugabe der im Backbetrieb eingesetzten Zutaten zur Gebäckherstellung entstehen.