

Artikel-Bezeichnung: ROGGENBACK**Artikel-Nr.:** 121300**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für rustikales Brot und Kleingebäck mit getrocknetem Roggen-Natursauerteig
Anwendungsmenge:	20 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellgrau

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Roggenmehl, Weizenkleber, Weizenmehl, getrockneter Roggen- Natursauerteig (Roggenmehl , Starterkulturen), Salz, Weizenspeise- kleie, Weizenmalzmehl , Dextrose, Zucker, Emulgator E 472e, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
Angaben zu QUID:	35 % Roggen (Roggenmehl und getrockneter Roggensauerteig) 15 % Weizen
Allergene	
Enthält:	Weizen, Roggen

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,5	-	5,5
Säuregrad	13,0	-	17,0
Schüttgewicht	865	-	1.058 g/l
Wasser	6,8	-	9,2 %
Asche (500 °C)	9,6	-	14,4 %
Eiweiß (N x 6,25)	18,0	-	27,0 %
Stärke	30,4	-	41,2 %
Fettstoffe	2,5	-	3,5 %
Ballaststoffe	5,4	-	7,2 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.338 kJ	316 kcal
Fett	2,1 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	1,0 g	
Kohlenhydrate	47,4 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	5,9 g	
Ballaststoffe	6,3 g	
Eiweiß	22,5 g	
Salz	10,3 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 durcherhitzt 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).

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)

Roggenbrötchen

Verarbeitungsempfehlung

Rezept Nr. 2011 (mit EISZEIT)

(Verkehrs-)Bezeichnung

Roggenbrötchen mit 35 % Roggen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl (**Roggen, Weizen**), Wasser, **Weizenkleber**, Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), Hefe, Salz, **Weizenmalzmehl**, Dextrose, **Weizenspeisekleie**, Emulgator E 472e, Stabilisator E 412, E 466, Zucker, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Säureregulator E 450, E 341, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Aroma

Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1080 kJ (255 kcal)
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	49,5 g
davon Zucker	2,9 g
Ballaststoffe	4,5 g
Eiweiß	9,3 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.

Rustikales Kleingebäck

Verarbeitungsempfehlung

Rezept Nr. 2011 (ROGGENBACK 20 %, Weizengemehl 80 %, Margarine 1 %, ohne Zusatz eines weiteren Backmittels)

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenbrötchen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl (**Weizen, Roggen**), Wasser, **Weizenkleber**, Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), Hefe, Salz, Margarine*, **Weizenspeisekleie**, **Weizenmalzmehl**, Dextrose, Zucker, Emulgator E 472e, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* Falls die Margarine allergene Zutaten – z. B. Emulgator **Soyalecithin** – enthält, so ist auf diese in einer Klammer hinter dem Wort "Margarine" hinzuweisen.

Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1143 kJ (270 kcal)
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	51,5 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	3,3 g
Eiweiß	10,5 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.