

Artikel-Bezeichnung: **SOJA-MIX****Artikel-Nr.:** **106900****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für Sojabrot und -kleingebäck
Anwendungsmenge:	50 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige mit Sojaschrot

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Sojaschrot, Roggenmehl, Weizenquellmehl, Salz, Säuerungsmittel Milchsäure, Magermilchjoghurtpulver, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser)
Angaben zu QUID:	50 % Sojaschrot 6 % Weizenquellmehl

Allergene

Enthält:	Weizen, Roggen, Gerste, Soja, Milch
-----------------	--

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,3	-	5,3
Säuregrad	13,0	-	16,0
Schüttgewicht	725	-	886 g/l
Wasser	5,9	-	7,9 %
Asche (500 °C)	6,0	-	9,1 %
Eiweiß (N x 6,25)	18,6	-	27,8 %
Stärke	24,8	-	33,6 %
Fettstoffe	11,3	-	13,9 %
Ballaststoffe	11,0	-	14,8 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.585	kJ	378 kcal
Fett	12,6	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	2,1	g	
Kohlenhydrate	35,6	g	
davon			
Zucker	3,8	g	
Ballaststoffe	12,9	g	
Eiweiß	23,2	g	
Salz	3,9	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 Eierzeugnisse
-	Fisch und Fischerzeugnisse
-	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
+	Soja und Sojaerzeugnisse
+	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)

Soja-Brot

Verarbeitungsempfehlung

Quellstück:

SOJA-MIX	5,000 kg
Wasser (ca. 40 °C)	5,000 l
Gesamtgewicht	10,000 kg

Quellzeit: ca. 60 Minuten

Teig:

Quellstück	10,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	1,750 l
Gesamtgewicht	17,000 kg

Knetzeit: 3 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,875 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Teigstücke abwiegen, rund- und etwas langwirken. In Roggenmehl wälzen und direkt mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben drehen und mit Dampf schieben, den man nach ca. 4 Minuten abziehen lässt. Kräftig backen.

Stückgare: 30 – 40 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 40 Minuten

zugrundeliegende Angaben:

Teigeinlage:	875 g
Gebäckgewicht:	763 g
Topping:	12 g Roggenmehl
Backverlust:	14%

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenmischbrot mit Soja

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl [**Weizen** (36 %), **Roggen**], Wasser, **Sojaschrot** (17 %), **Magermilchjoghurt**, Hefe, Salz, Säuerungsmittel Milchsäure, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1053 kJ (250 kcal)
Fett	4,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	36,8 g
davon Zucker	2,3 g
Ballaststoffe	5,7 g
Eiweiß	11,8 g
Salz	1,5 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.