

**Artikel-Bezeichnung:** ROGGOPAN**Artikel-Nr.:** 109900**Produktdaten****Statistische Waren-Nr.:** 2106 90 98**Herstellerland:** Deutschland**Verpackung:** 25 kg Papiersack**Beschreibung:** Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrot**Anwendungsmenge:** 1 - 2,8 % a. H.**Mindesthaltbarkeit:** 12 Monate**Lagerbedingungen:** kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern**Aussehen:** mehlförmig, beige**Inhaltsstoffangaben****Inhaltsstoffe:** Säuerungsmittel Citronensäure, Milchsäure, **Weizenquellmehl**,  
**Weizenmehl**, Säureregulator E 263, E 341, Zucker, **Gerstenmalzmehl**,  
Salz, Rapsöl, Stabilisator Calciumsulfat, Dextrose, Enzyme  
(in absteigender Reihenfolge)**Allergene****Enthält:** **Weizen, Gerste**

### Analytische Daten

pH-Wert ( 1 g/200 ml)	3,2	-	3,9
Säuregrad	375,0	-	410,0
Schüttgewicht	775	-	948 g/l
Wasser	4,3	-	5,8 %
Asche (500 °C)	13,0	-	19,5 %
Eiweiß (N x 6,25)	4,6	-	6,8 %
Stärke	25,8	-	34,8 %
Fettstoffe	3,0	-	4,5 %
Ballaststoffe	2,4	-	3,2 %

Säuregrad: Gemessen in frischer Ware.  
Während der Lagerung Bildung von Lactylmilchsäure!

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.308 kJ	308 kcal
Fett	3,9 g	
davon		
gesättigte Fettsäuren	0,4 g	
Kohlenhydrate	39,2 g	
davon		
Zucker	8,8 g	
Ballaststoffe	2,8 g	
Eiweiß	5,7 g	
Salz	3,4 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)

### Anwendungsempfehlung

Mehlmischung	ROGGOPAN*	
	Direkte Führung	Kombinierte Führung 10 % Grundsauer, TA 160
100 % Roggenmehl je kg Mehl	28 g	20 g
90 % Roggenmehl je kg Mehl	25 g	17 g
80 % Roggenmehl je kg Mehl	22 g	14 g
70 % Roggenmehl je kg Mehl	20 g	12 g
60 % Roggenmehl je kg Mehl	17 g	10 g

\* Bei Verarbeitung sehr dunkler oder auswuchshaltiger Mehle bis zu 5 g/kg Mehl mehr nehmen.

### Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

"Weizenmehl", "Säuerungsmittel Citronensäure, Milchsäure", "Säureregulator E 263, E 341", "Zucker", "Gerstenmalzmehl", "Rapsöl", "Stabilisator Calciumsulfat" und "Dextrose" sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Der Anteil jeder dieser Zutaten beträgt weniger als 2 %. Die Zutaten sind somit hinter dem Salz aufzuführen.

Bei weizenmehlhaltigen Backwaren ist das im Backmittel enthaltene **Weizen-** und **Weizenquellmehl** (35 - 45 %) beim übrigen **Weizenmehl** mit einzubeziehen.