

Artikel-Bezeichnung: IREKS-KORNSPEZIAL**Artikel-Nr.: 122700****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für Sechskornbrot mit Sonnenblumenkernen
Anwendungsmenge:	35 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, braun mit Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Maisgrieß und Hafergrütze

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Sonnenblumenkerne, Haferflocken , Hirsemehl, Gerstenmehl , Maisgrieß, Weizenquellmehl , Weizenröstmalzmehl , Palmöl, Hafergrütze , Weizenkleber , Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Süßmolkenpulver , Roggenvollkornquellmehl , Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
Angaben zu QUID:	14 % Sonnenblumenkerne 17 % Hafer 13 % Hirse 13 % Gerste 13 % Mais 10 % Weizen 3 % Roggen

Allergene**Enthält: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Milch**

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,3	-	6,5
Säuregrad	5,0	-	8,0
Schüttgewicht	749	-	916 g/l
Wasser	6,4	-	8,6 %
Asche (500 °C)	1,4	-	2,1 %
Eiweiß (N x 6,25)	10,5	-	15,7 %
Stärke	36,0	-	48,8 %
Fettstoffe	12,9	-	15,7 %
Ballaststoffe	7,0	-	9,4 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.755	kJ	418 kcal
Fett	14,3	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	3,5	g	
Kohlenhydrate	55,1	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	4,7	g	
Ballaststoffe	8,2	g	
Eiweiß	13,1	g	
Salz	0,09	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 inkl. Dinkel, Emmer, Khorasan-Weizen**
 - + **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
- 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 Allergenkezeichnung
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware
- Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von "IREKS-KORNSPEZIAL" zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren ein Hinweis "Krume mit Malzextrakt gebräunt" vorzunehmen.

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

KORNSPEZIAL-Brot

Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Roggenmehl Type 1150	0,500 kg
Grundsauer, TA 160	3,200 kg
IREKS-KORNSPEZIAL	3,500 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	4,600 l
Gesamtgewicht	16,150 kg

Knetzeit: 6 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 29 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,580 – 0,870 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke entsprechender Größe abwiegen, rund und etwas lang wirken. Die Oberfläche befeuchten, in dem Topping wälzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Topping: Mischung aus Haferflocken und Sesam (1:1)

Stückgare: 40 – 50 Minuten

Backtemperatur: 250 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 45 – 50 Minuten für freigeschobene Brote
50 – 60 Minuten für Kastenbrote (Kerntemperatur: 96 °C)

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 870 g
Topping: 20 g Haferflocken, Sesam (1:1)
Backverlust: 15 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Sechskornbrot mit Sonnenblumenkernen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl (**Weizen, Roggen**, Hirse, **Gerste**), Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen)*, Wasser, **Haferflocken**, Sonnenblumenkerne (3,5 %), Maisgrieß, Salz, **Sesam**, **Weizenröstmalzmehl**, Hefe, Palmöl, **Hafergrütze**, **Weizenkleber**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Süßmolkenpulver**, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel
Ascorbinsäure

* Falls der von Ihnen eingesetzte Sauerteig weitere Zutaten enthält, so sind diese in der Klammer zu ergänzen, wobei besonders auf allergene Zutaten zu achten ist. Die allergenen Zutaten sind fett zu drucken.

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1167 kJ (277 kcal)
Fett	4,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	47,2 g
davon Zucker	2,2 g
Ballaststoffe	4,8 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	1,4 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.