

Artikel-Bezeichnung: MALZVITAL**Artikel-Nr.: 110000****Produktdaten****Statistische Waren-Nr.:** 1901 90 99**Herstellerland:** Deutschland**Verpackung:** 25 kg Papiersack**Beschreibung:** Premix für Mehrkorngebäcke mit Malz und Ölsamen**Anwendungsmenge:** 50 %**Mindesthaltbarkeit:** 9 Monate**Lagerbedingungen:** kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern**Aussehen:** mehlförmig, beige mit Roggenvollkornschrot, Gerstenmalzschrot, Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Leinsamen und Sojaschrot**Inhaltsstoffangaben****Inhaltsstoffe:** Mehl (**Weizen, Roggen**, Hirse, **Gerste**), **Roggenvollkornschrot, Gerstensauermalzschrot**, Sonnenblumenkerne, **Haferflocken**, Leinsamen, **Sojaschrot**, Salz, **Weizenspeisekleie**, getrockneter **Roggensauerteig (Roggenmahlerzeugnisse, Starterkulturen)**, **Weizenröstmalzmehl**, Enzyme
(in absteigender Reihenfolge)**Angaben zu QUID:**
30 % Roggen
13 % Weizen
12 % Gerstensauermalzschrot
14 % Ölsamen (Sonnenblumenkerne, Leinsamen)**Allergene****Enthält:** **Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Soja**

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	3,9	-	4,7
Säuregrad	9,0	-	14,0
Schüttgewicht	775	-	948 g/l
Wasser	7,2	-	9,8 %
Asche (500 °C)	4,8	-	7,2 %
Eiweiß (N x 6,25)	9,5	-	14,3 %
Stärke	39,8	-	53,8 %
Fettstoffe	9,1	-	11,1 %
Ballaststoffe	9,8	-	13,2 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.550	kJ	369 kcal
Fett	10,1	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	1,2	g	
Kohlenhydrate	51,6	g	
davon			
Zucker	1,9	g	
Ballaststoffe	11,5	g	
Eiweiß	11,9	g	
Salz	4,1	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.

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)

Malz vital-Brot¹

Verarbeitungsempfehlung

Quellstück:

MALZVITAL	5,000 kg
Wasser (40 °C)	4,000 l
Gesamtgewicht	9,000 kg

Quellzeit: 1 – 2 Stunden

Teig:

Quellstück	9,000 kg	9,000 kg
Weizenmehl Type 550	3,000 kg	3,000 kg
Roggenmehl Type 1150	0,500 kg	2,000 kg
Grundsauer, TA 160	2,400 kg	---
IREKS-ÖKOSAUER	---	0,300 kg
Hefe	0,150 kg	0,150 kg
Wasser, ca.	1,800 l	2,500 l
Gesamtgewicht	16,850 kg	16,950 kg

Knetzeit: 8 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,875 kg für Kastenform (18 cm x 9 cm x 9 cm)
0,900 kg für freigeschobene Brote

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe abwiegen, rund und etwas lang wirken, in Roggenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten in Körbe bzw. Kästen setzen. Zunächst sollte die Stückgare im Raum stattfinden, bis eine leichte Maserung auf der Oberfläche der Teiglinge zu erkennen ist. Anschließend die Teiglinge bis zur Endgare in den Gärraum schieben. Bei voller Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 1 Minute abziehen lässt.

Stückgare: 50 – 60 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 60 Minuten für Kastenbrot (Kerntemperatur: 97 °C)
ca. 50 Minuten für freigeschobene Brote

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 875 g
Gebäckgewicht: 750 g
Topping: 4 g Roggenmehl
Backverlust: 15 %

(Verkehrs-)Bezeichnung (beide Varianten)

Mehrkornbrot mit 5 % Ölsaaten und 4 % Malz

Zutatenverzeichnis
Rezept mit Grundsauer (TA 160)

Zutaten: Mehl (**Weizen, Roggen**, Hirse, **Gerste**), Wasser, Sauerteig (**Roggenmahlerzeugnisse**, Wasser, Starterkulturen)*, **Roggenvollkornschrot, Gerstensauermalzschrot**, Sonnenblumenkerne, **Haferflocken**, Leinsamen, **Sojaschrot**, Salz, Hefe, **Weizenspeisekleie, Weizenröstmalmehl**

* 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.

Rezept mit IREKS-ÖKOSAUER

Zutaten: Mehl (**Weizen, Roggen**, Hirse, **Gerste**), Wasser, **Roggenvollkornschrot, Gerstensauermalzschrot**, Sonnenblumenkerne, **Haferflocken**, Leinsamen, **Sojaschrot**, Salz, Sauerteig (**Roggenmahlerzeugnisse**, Wasser, Starterkulturen), Hefe, Branntweinessig, **Weizenspeisekleie**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Säuerungsmittel Milchsäure, **Weizenröstmalmehl**

Nährwertangaben (beide Varianten)

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1006 kJ (239 kcal)
Fett	3,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	39,6 g
davon Zucker	3,3 g
Ballaststoffe	7,2 g
Eiweiß	7,7 g
Salz	1,3 g
Magnesium	58 mg (15 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

Hinweis zu Health Claims

¹ Bei der Verwendung des Begriffs „MALZVITAL“ handelt es sich um eine unspezifische gesundheitsbezogene Angabe. Daher müssen bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, ein zugelassener und zutreffender spezifischer Claim und ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise stets genannt werden:

Magnesium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei (Verordnung (EU) Nr. 432/2012, Health-Claim)

Schon täglich 100 g Gebäck reichen aus, um die positiven Wirkungen zu erzielen. Der regelmäßige Verzehr dieses Brotes ist nur ein Beitrag im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise.

Bei loser Ware sind die Angaben entweder direkt an der Ware zu machen oder es ist ein entsprechender Hinweis direkt an der Ware vorzunehmen, z. B.: „Nährwertangaben und gesundheitsbezogene Angaben siehe Kladde“. Bei verpackter Ware empfehlen wir die Angabe in räumlicher Nähe zu dem Begriff „MALZVITAL“ oder einen Sternchenverweis auf der Schauseite auf die spezifischen Claims.

Malz vital-Kleingebäck¹
Verarbeitungsempfehlung**Quellstück:**

MALZVITAL	3,000 kg
Wasser (30 °C)	2,400 l
Gesamtgewicht	5,400 kg

Quellzeit: 1 – 2 Stunden

Teig:

Quellstück	5,400 kg
Weizenmehl Type 550	7,000 kg
EISZEIT	0,300 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	0,080 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	3,500 l
Gesamtgewicht	16,880 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 2,100 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Zwischengare zu Doppelweck oder eckigen Brötchen aufarbeiten. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, in das Topping drücken und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare ggf. schneiden und bei voller Gare mit Dampf schieben.

Topping: Mischung aus Sesam, Haferflocken und Leinsamen (2:1:1)

Stückgare: ca. 30 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 20 – 22 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	70 g
	Gebäckgewicht:	60 g
	Topping:	4 g Sesam, Haferflocken und Leinsamen (2:1:1)
	Backverlust:	18 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Mehrkornkleingebäck mit 8 % Ölsamen und 3 % Malz

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl (**Weizen, Roggen**, Hirse, **Gerste**), Wasser, **Roggenvollkornschrot, Sesam, Haferflocken**, Leinsamen, Hefe, **Gerstensauermalzschrot**, Sonnenblumenkerne, Salz, ...**, **Sojaschrot**, Sauerteig (**Roggemahlerzeugnisse**, Wasser, Starterkulturen), **Weizenspeisekleie, Weizenmalzmehl**, Stabilisator E 412, E 466, Zucker, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator E 472e, Säureregulator E 450, E 341, Dextrose, **Weizenröstmalzmehl**, Aroma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

** An dieser Stelle ist das Speiseöl entsprechend der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1252 kJ (297 kcal)
Fett	6,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	47,5 g
davon Zucker	3,6 g
Ballaststoffe	5,5 g
Eiweiß	9,4 g
Salz	1,5 g
Magnesium	58 mg (15 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

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.

Hinweis zu Health Claims

¹ Bei der Verwendung des Begriffs „MALZVITAL“ handelt es sich um eine unspezifische gesundheitsbezogene Angabe. Daher müssen bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, ein zugelassener und zutreffender spezifischer Claim und ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise stets genannt werden:

Magnesium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei (Verordnung (EU) Nr. 432/2012, Health-Claim)

Schon täglich 100 g Gebäck reichen aus, um die positiven Wirkungen zu erzielen. Der regelmäßige Verzehr dieses Brotes ist nur ein Beitrag im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise.

Bei loser Ware sind die Angaben entweder direkt an der Ware zu machen oder es ist ein entsprechender Hinweis direkt an der Ware vorzunehmen, z. B.: „Nährwertangaben und gesundheitsbezogene Angaben siehe Kladde“. Bei verpackter Ware empfehlen wir die Angabe in räumlicher Nähe zu dem Begriff „MALZVITAL“ oder einen Sternchenverweis auf der Schauseite auf die spezifischen Claims.