

**Artikel-Bezeichnung:** MELLA-CREMETTE**Artikel-Nr.:** 107100**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	12,5 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Kaltkrempulver für locker-leichte Füll- und Dressierkrem
<b>Anwendungsmenge:</b>	100 % bzw. 0,400 kg/l; siehe Grundrezept
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellbeige

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, modifizierte Stärke, <b>Süßmolkenpulver</b> , pflanzliche Fette (Palmkernfett, ganz gehärtetes Palmkernfett, ganz gehärtetes Kokosfett), Glukosesirup, Emulgator E 472a, Dextrose, <b>Butterfett</b> , Verdickungsmittel E 401, E 412, <b>Milcheiweiß</b> , färbendes Lebensmittel Karottenextrakt, Aroma, Salz
---	---

**Allergene**

<b>Enthält:</b>	<b>Milch</b>
-----------------	--------------

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	6,2	-	7,6
Säuregrad	4,2	-	5,2
Schüttgewicht	682	-	833 g/l
Wasser	2,0	-	2,7 %
Asche (500 °C)	1,9	-	2,8 %
Eiweiß (N x 6,25)	2,3	-	3,5 %
Stärke	12,8	-	17,4 %
Fettstoffe	12,2	-	14,9 %
Ballaststoffe	1,5	-	2,1 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.874 kJ	445 kcal
Fett	13,5 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	12,5 g	
Kohlenhydrate	77,1 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	55,4 g	
Ballaststoffe	1,8 g	
Eiweiß	2,9 g	
Salz	0,92 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.

**HINWEIS:** Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl lagern. Es gelten die nationalen Bestimmungen für diese Produkte.

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)

### Füllkrem

#### Verarbeitungsempfehlung

<b>MELLA-CREMETTE</b>	0,400 kg
Wasser, kalt	1,000 l
<b>Füllkrem</b>	1,400 kg

**Arbeitshinweise:** **MELLA-CREMETTE** und Wasser 3 – 5 Minuten mit einer feinen Rute bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen (Litergewicht 450 – 500 g).

**MELLA-CREMETTE** ist schnitt- und frosterfest.

**Hinweis:** Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 0 %

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Krem

#### Zutatenverzeichnis

Krem [Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, pflanzliche Fette (Palmkernfett, ganz gehärtetes Palmkernfett, ganz gehärtetes Kokosfett), Glukosesirup, Emulgator E 472a, Dextrose, **Butterfett**, Verdickungsmittel E 401, E 412, **Milcheiweiß**, färbendes Lebensmittel Karottenextrakt, Aroma, Salz]

#### Nährwertangaben

100 g ungebackene Krem enthalten durchschnittlich:

Energie	527 kJ (125 kcal)
Fett	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Kohlenhydrate	22,4 g
davon Zucker	15,9 g
Ballaststoffe	0,4 g
Eiweiß	0,9 g
Salz	0,2 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 Gebäckerstellung entstehen.