

Artikel-Bezeichnung: MELLA-MÜRB**Artikel-Nr.:** 107200**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für Mürbeteige und Streusel
Anwendungsmenge:	100 % siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenmehl, Zucker, Weizenstärke, Süßmolkenpulver, Weizenmalzmehl, Emulgator E 322, E 471, Backtriebmittel E 450, E 500, Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Aroma, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Enzyme
---	---

Allergene

Enthält:	Weizen, Gerste, Milch
-----------------	------------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,8	-	7,0
Säuregrad	<		6,0
Schüttgewicht	749	-	916 g/l
Wasser	8,0	-	10,8 %
Asche (500 °C)	0,5	-	0,8 %
Eiweiß (N x 6,25)	6,0	-	9,0 %
Stärke	43,4	-	58,8 %
Fettstoffe	1,2	-	1,4 %
Ballaststoffe	1,8	-	2,4 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.535 kJ	362 kcal
Fett	1,3 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,6 g	
Kohlenhydrate	79,0 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	27,8 g	
Ballaststoffe	2,1 g	
Eiweiß	7,5 g	
Salz	0,23 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)

Obstböden, Torteletts, Unterböden Verarbeitungsempfehlung

Teig:

MELLA-MÜRB	5,000 kg
Butter/Margarine	2,000 kg
Vollei	0,500 kg
Gesamtgewicht	7,500 kg

Knetzeit: 5 - 7 Minuten langsam

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten zu einem homogenen Teig kneten.

zugrundeliegende Angaben: Backverlust 17 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Obstböden bzw. Torteletts bzw. Unterböden

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl, Butter***, Zucker, **Vollei, Weizenstärke, Süßmolkenpulver, Weizenmalz-mehl**, Emulgator E 322, E 471, Backtriebmittel E 450, E 500, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Aroma, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaeextrakt

* Bei der Verwendung von „Margarine“ ist die Angabe „**Butter**“ durch „Margarine (...)“ zu ersetzen, wobei in der Klammer die Zutaten der Margarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben sind. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller.

Nährwertangaben

100 g Boden/Torteletts enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter	Rezept mit Margarine
Energie	2271 kJ (538 kcal)	2229 kJ (528 kcal)
Fett	28,3 g	27,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	17,8 g	10,3 g
Kohlenhydrate	64,1 g	64,0 g
davon Zucker	22,2 g	22,0 g
Ballaststoffe	1,5 g	1,5 g
Eiweiß	7,2 g	7,0 g
Salz	0,2 g	0,3 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.

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Werden die **mit Butter hergestellten** Obstböden bzw. Torteletts als solche verkauft und wird Butter in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist der Buttergehalt im Gebäck, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, zu ergänzen. Die gebackenen Obstböden bzw. Torteletts enthalten 32 % Butter.

Streusel

Verarbeitungsempfehlung

MELLA-MÜRB	5,000 kg
Butter/Margarine	2,000 kg
<u>Zucker</u>	<u>0,500 kg</u>
Gesamtgewicht	7,500 kg

Knetzeit: ca. 4 Minuten langsam

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten bis zur gewünschten Streuselstruktur mischen.

(Verkehrs-)Bezeichnung

Streusel

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl, Butter***, Zucker, **Weizenstärke, Süßmolkenpulver, Weizenmalzmehl,** Emulgator E 322, E 471, Backtriebmittel E 450, E 500, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Aroma, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt

* Bei der Verwendung von „Margarine“ ist die Angabe „**Butter**“ durch „Margarine (...)“ zu ersetzen, wobei in der Klammer die Zutaten der Margarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben sind. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller.

Mürbspritzgebäck

Verarbeitungsempfehlung

	Rezept I	Rezept II
Butter/Margarine	2,500 kg	2,500 kg
Zucker	---	0,250 kg
Kakao	---	0,250 kg
Wasser/Vollei	1,250 kg	1,500 kg
MELLA-MÜRB	5,000 kg	5,000 kg
Gesamtgewicht	8,750 kg	9,500 kg

Verarbeitungshinweise: Die temperierten Zutaten, außer MELLA-MÜRB, schaumig rühren. Zum Schluss die gesamte MELLA-MÜRB-Menge zugeben und kurz untermelieren. Danach wie gewohnt aufdressieren (z. B. Tatzen oder Zungen).

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: 10 – 12 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Backverlust 6 %
Topping: ohne

(Verkehrs-)Bezeichnung (Rezept I)

Mürbspritzgebäck

Zutatenverzeichnis (Rezept I)

Zutaten: **Weizenmehl, Butter***, Zucker, Wasser**, **Weizenstärke, Süßmolkenpulver, Weizengeschmackszusatz, Emulgator E 322, E 471, Backtriebmittel E 450, E 500, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Aroma, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt**

* Bei der Verwendung von „Backmargarine“ ist die Angabe „**Butter**“ durch „Margarine (...)“ zu ersetzen, wobei in der Klammer die Zutaten der Margarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben sind. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller.

** Bei der Verwendung von „**Vollei**“ ist die Angabe „Wasser“ durch „**Vollei**“ zu ersetzen.

Nährwertangaben (Rezept I)

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter und Wasser	Rezept mit Margarine und Wasser
Energie	1873 kJ (444 kcal)	1833 kJ (434 kcal)
Fett	25,9 g	24,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	16,6 g	9,5 g
Kohlenhydrate	48,4 g	48,4 g
davon Zucker	16,8 g	16,7 g
Ballaststoffe	1,2 g	1,2 g
Eiweiß	4,8 g	4,6 g
Salz	0,1 g	0,2 g
	Rezept mit Butter und Vollei	Rezept mit Margarine und Vollei
Energie	1960 kJ (465 kcal)	1920 kJ (455 kcal)
Fett	27,3 g	26,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	17,0 g	9,9 g
Kohlenhydrate	48,7 g	48,6 g
davon Zucker	16,9 g	16,7 g
Ballaststoffe	1,2 g	1,2 g
Eiweiß	6,6 g	6,4 g
Salz	0,2 g	0,3 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.

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Wird bei mit Butter hergestelltem Gebäck Butter in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist der Buttergehalt im Gebäck, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, zu ergänzen. Das gebackene Mürbspritzgebäck ohne weitere Verzierungen enthält 30 % Butter.

(Verkehrs-)Bezeichnung (Rezept II)

Mürbspritzgebäck mit Kakaopulver

Zutatenverzeichnis (Rezept II)

Zutaten: **Weizenmehl, Butter***, Zucker, Wasser**, 2,8 % Kakaopulver***, **Weizenstärke, Süßmolkenpulver, Weizenmalzmehl**, Emulgator E 322, E 471, Backtriebmittel E 450, E 500, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Aroma, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt

* Bei der Verwendung von „Margarine“ ist die Angabe „**Butter**“ durch „Margarine (...)“ zu ersetzen, wobei in der Klammer die Zutaten der Margarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben sind. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller.

** Bei der Verwendung von „**Vollei**“ ist die Angabe „Wasser“ durch „**Vollei**“ zu ersetzen.

*** Falls Sie fettarmes (mageres) Kakaopulver verwenden, so ist die Angabe "Kakaopulver" durch "fettarmes Kakaopulver" zu ersetzen.

Nährwertangaben (Rezept II)

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter und Wasser	Rezept mit Margarine und Wasser
Energie	1822 kJ (436 kcal)	1785 kJ (427 kcal)
Fett	24,4 g	23,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	15,2 g	9,2 g
Kohlenhydrate	48,0 g	47,9 g
davon Zucker	18,6 g	18,4 g
Ballaststoffe	1,8 g	1,8 g
Eiweiß	5,2 g	5,1 g
Salz	0,1 g	0,2 g
	Rezept mit Butter und Vollei	Rezept mit Margarine und Vollei
Energie	1965 kJ (470 kcal)	1928 kJ (461 kcal)
Fett	26,7 g	25,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	16,1 g	9,9 g
Kohlenhydrate	49,4 g	49,3 g
davon Zucker	19,1 g	19,0 g
Ballaststoffe	1,8 g	1,8 g
Eiweiß	7,2 g	7,1 g
Salz	0,2 g	0,3 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.

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Wird bei mit **Butter hergestelltem Gebäck** Butter in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist der Buttergehalt im Gebäck, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, zu ergänzen. Das gebackene Mürbspritzgebäck mit Kakaopulver ohne weitere Verzierungen enthält 28 % Butter.