

Artikel-Bezeichnung: **MELLA-KREMOLA**

Artikel-Nr.: **124300**

#### Produktdaten

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Kalkrempulver für Back- und Füllkrem
Anwendungsmenge:	100 % bzw. 0,400 kg/l; siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

#### Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, <b>Magermilchpulver</b> , Stabilisator E 170, E 327, Kokosfett ganz gehärtet, eiweißangereichertes <b>Molkenpulver</b> , Verdickungsmittel E 401, E 466, Aroma, färbendes Lebensmittel Karottenextrakt, Salz, Säureregulator E 263
----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### Allergene

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

**Analytische Daten**

pH-Wert (5 g/200 ml)	5,9	-	7,2	
Säuregrad	2,3	-	2,9	
Schüttgewicht	652	-	797	g/l
Wasser	3,1	-	4,3	%
Asche (500 °C)	3,6	-	5,3	%
Eiweiß (N x 6,25)	1,8	-	2,8	%
Stärke	21,6	-	29,2	%
Fettstoffe	2,4	-	3,0	%
Ballaststoffe	0,9	-	1,2	%

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.606	kJ	379 kcal
Fett	2,7	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	2,7	g	
Kohlenhydrate	85,6	g	
davon			
Zucker	58,6	g	
Ballaststoffe	1,0	g	
Eiweiß	2,3	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 Eierzeugnisse
- 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)****Back- und Füllkrem  
Verarbeitungsempfehlung**

MELLA-KREMOLA	0,400 kg
Wasser (kalt)	1,000 l
Gesamtgewicht	1,400 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten in der Anschlagmaschine glatt rühren.

Allgemeiner 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, **Magermilch**, Zucker, modifizierte Stärke, Dextrose, Stabilisator E 170, E 327, Kokosfett ganz gehärtet, eiweißangereichertes **Molkenpulver**, Verdickungsmittel E 401, E 466, Aroma, färbendes Lebensmittel Karottenextrakt, Salz, Säureregulator E 263)

**Nährwertangaben**

100 g ungebackene Krem enthalten durchschnittlich:

Energie	459 kJ (108 kcal)
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	24,5 g
davon Zucker	16,7 g
Ballaststoffe	0,3 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	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.