

**Artikel-Bezeichnung:** MELLA-SANDBISKUIT**Artikel-Nr.:** 107400**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 90 99
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für alle Sand- und Biskuitmassen im All-in-Verfahren
<b>Anwendungsmenge:</b>	50 % - siehe IREKS-Rezept
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, rohweiß

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	<b>Weizenstärke, Weizenmehl,</b> Glukosesirup, Emulgator E 477, E 472b, E 471, E 470a, Backtriebmittel E 450, E 500, Salz, <b>Süßmolkenpulver, Milcheiweiß,</b> Aroma, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Enzyme
---	---

**Allergene**

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

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	6,0	-	7,3
Säuregrad	17,3	-	21,1
Schüttgewicht	661	-	808 g/l
Wasser	8,4	-	11,4 %
Asche (500 °C)	5,0	-	7,4 %
Eiweiß (N x 6,25)	2,4	-	3,6 %
Stärke	53,5	-	72,3 %
Fettstoffe	5,9	-	7,3 %
Ballaststoffe	0,4	-	0,6 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.554 kJ	368 kcal
Fett	6,6 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	6,4 g	
Kohlenhydrate	73,8 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	3,7 g	
Ballaststoffe	0,5 g	
Eiweiß	3,0 g	
Salz	4,5 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)

### Biskuitböden

#### Verarbeitungsempfehlung

Rezept für 5 – 6 Böden à 26 cm Ø

Weizenmehl Type 550	0,600 kg
MELLA-SANDBISKUIT	0,600 kg
Vollei	1,500 kg
Zucker	0,800 kg
<u>Wasser</u>	<u>0,100 l</u>
Gesamtgewicht	3,600 kg

Aufschlagzeit: 5 – 10 Minuten

Litergewicht: 0,350 – 0,380 kg/l

Einwaage: 0,600 – 0,720 kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten der Masse aufschlagen, in Ringe füllen und mit geschlossenem Zug backen.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)

zugrundeliegende Angaben: Backverlust 12 %

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Biskuitboden

#### Zutatenverzeichnis

Zutaten: Vollei, Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Glukosesirup, Emulgator E 477, E 472b, E 471, E 470a, Backtriebmittel E 450, E 500, Salz, Süßmolkenpulver, Milcheiweiß, Aroma, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt

#### Nährwertangaben

100 g Biskuitboden enthalten durchschnittlich:

Energie	1276 kJ (304 kcal)
Fett	5,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	53,6 g
davon Zucker	26,8 g
Ballaststoffe	0,8 g
Eiweiß	8,2 g
Salz	1,0 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.

## Wiener Boden

### Verarbeitungsempfehlung

**Rezept:** Biskuitböden  
**Verarbeitungshinweise:** Zur Herstellung von Wiener Böden 0,300 kg flüssige Butter/Margarine unter die aufgeschlagene Biskuitmasse melieren. Anschließend die Masse in Ringe füllen und mit geschlossenem Zug backen.

**Backverlust:** 12 %

### (Verkehrs-)Bezeichnung

Wiener Boden

### Zutatenverzeichnis

**Zutaten:** **Vollei**, Zucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, **Butter\***, Glukosesirup, Emulgator E 477, E 472b, E 471, E 470a, Backtriebmittel E 450, E 500, Salz, **Süßmolkenpulver**, **Milcheiweiß**, 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 Backmargarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben sind. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller.

### Nährwertangaben

100 g Biskuitboden enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter	Rezept mit Margarine
Energie	1446 kJ (344 kcal)	1435 kJ (341 kcal)
Fett	12,7 g	12,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g	5,2 g
Kohlenhydrate	49,5 g	49,5 g
davon Zucker	24,3 g	24,2 g
Ballaststoffe	0,7 g	0,7 g
Eiweiß	7,6 g	7,6 g
Salz	0,94 g	0,96 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 Butter in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist der Buttergehalt im Gebäck, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, zu ergänzen. Der gebackene Wiener Boden enthält 8,7 % Butter.