

Artikel-Bezeichnung: MELLA-KRAPFEN 20**Artikel-Nr.:** 139500**Produktdaten****Statistische Waren-Nr.:** 2106 90 98**Herstellerland:** Deutschland**Verpackung:** 12,5 kg Papiersack**Beschreibung:** Premix für softig-zarte Berliner und Siedegebäcke**Anwendungsmenge:** 20 % auf Mehl**Mindesthaltbarkeit:** 9 Monate**Lagerbedingungen:** kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern**Aussehen:** mehlförmig, hellbeige**Inhaltsstoffangaben****Inhaltsstoffe:** Süßmolkenpulver, Zucker, **Weizenstärke**, Emulgator E 471, E 472e, **Weizenkleber**, Salz, Rapsöl, **Hühnereiweiß** getrocknet, Palmöl, Mehlbehandlungsmittel E 300, E 920, Enzyme
(in absteigender Reihenfolge)**Allergene****Enthält:** **Weizen, Ei, Milch**

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,2	-	6,4
Säuregrad	8,5	-	12,0
Schüttgewicht	726	-	887 g/l
Wasser	3,2	-	4,4 %
Asche (500 °C)	9,3	-	14,0 %
Eiweiß (N x 6,25)	10,9	-	16,3 %
Stärke	12,4	-	16,8 %
Fettstoffe	16,5	-	20,1 %
Ballaststoffe	0,3	-	0,5 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.796 kJ	428 kcal
Fett	18,3 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	9,0 g	
Kohlenhydrate	51,4 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	32,2 g	
Ballaststoffe	0,4 g	
Eiweiß	13,6 g	
Salz	9,4 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.

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)

Berliner Verarbeitungsempfehlung

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
Vollei	2,500 kg
MELLA-KRAPFEN 20	2,000 kg
Backmargarine	1,100 kg
Hefe*	0,600 kg
<u>Wasser, kalt, ca.**</u>	<u>3,000 l</u>
Teiggewicht	19,200 kg

* Die Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

** Bei Einsatz von Kopfmaschinen (Brötchenanlagen) muss die Teigfestigkeit der Maschine angepasst werden.

Knetzeit: 3 + 4 bis 7 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 24 – 26 °C

Teigruhe: keine

Ballengewicht: 1,200 kg

Ballen-/Schalengare: ca. 15 Minuten

Stückgare: ca. 80 Minuten (30 °C, 75 % rel. Luftfeuchtigkeit)

Arbeitshinweise: Die rund gewirkten Teiglinge auf Gärgerüste setzen, etwas andrücken und zur Gare stellen. Nach der Gare absteifen lassen und bei einer Siedefett-Temperatur von ca. 170 °C von jeder Seite zweimal backen.

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 11 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Siedegebäck

Zutatenverzeichnis (ohne Füllung und Glasur/Zucker)

Zutaten: **Weizenmehl, ...*, Vollei, ...**, Hefe, Süßmolkenpulver, Eiklar, Zucker, Weizenstärke,** Emulgator E 471, E 472e, **Weizenkleber**, Salz, Rapsöl, Palmöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, L-Cystein

* An dieser Stelle ist das Siedefett entsprechend der Kennzeichnungs-empfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV einschließlich Zutaten - falls erforderlich - anzugeben.

** An dieser Stelle ist die Backmargarine mit Bezeichnung und Zutaten-verzeichnis gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.