

**Artikel-Bezeichnung:** **MELLA-KRAPFEN 20**

**Artikel-Nr.:** **139500**

#### Produktdaten

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	12,5 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für softig-zarte Berliner und Siedegebäcke
<b>Anwendungsmenge:</b>	20 % auf Mehl
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellbeige

#### Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	<b>Süßmolkenpulver</b> , Zucker, <b>Weizenstärke</b> , Emulgator E 471, E 472e, <b>Weizenkleber</b> , Salz, Rapsöl, <b>Hühnereiweiß</b> getrocknet, Palmöl, Mehlbehandlungsmittel E 300, E 920, Enzyme
--	--

#### Allergene

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

**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.

<b>+</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse</b>
<b>+</b>	<b>Weizen</b>
°	Dinkel
°	Khorasan-Weizen
°	Emmer
°	Roggen
°	Gerste
°	Hafer
-	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
<b>+</b>	<b>Eier und Eierzeugnisse</b>
-	Fisch und Fischerzeugnisse
-	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
-	Soja und Sojaerzeugnisse (interner Grenzwert der Spurenkennzeichnung 50 ppm)
<b>+</b>	<b>Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose</b>
-	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
<b>MELLA-KRAPFEN 20</b>	2,000 kg
Backmargarine	1,100 kg
Hefe*	0,600 kg
Wasser, kalt, ca.**	3,000 l
<b>Teiggewicht</b>	<b>19,200 kg</b>

\* 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 Gärgutträger 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.