

Artikel-Bezeichnung: **MELLA-RÜHR****Artikel-Nr.:** **122800****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für saftige Rühr- und Blechkuchen
Anwendungsmenge:	100 % siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenmehl , Zucker, Volleipulver , Weizenstärke , Süßmolkenpulver , Maltodextrin, Milchzucker , Backtriebmittel E 450, E 500, Salz, Emulgator E 481, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Aroma
--	---

Allergene

Enthält:	Weizen, Ei, Milch
----------	--------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	6,1	-	7,5	
Säuregrad	5,9	-	7,3	
Schüttgewicht	749	-	916	g/l
Wasser	5,7	-	7,7	%
Asche (500 °C)	1,7	-	2,6	%
Eiweiß (N x 6,25)	8,2	-	12,2	%
Stärke	25,8	-	34,8	%
Fettstoffe	4,4	-	5,4	%
Ballaststoffe	1,2	-	1,6	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.634	kJ	386 kcal
Fett	4,9	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	1,3	g	
Kohlenhydrate	74,6	g	
davon			
Zucker	41,8	g	
Ballaststoffe	1,4	g	
Eiweiß	10,2	g	
Salz	1,4	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.

Unser Produkt und die damit hergestellten Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgehitzt 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 Eierzeugnisse
-	Fisch und Fischerzeugnisse
-	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
°	Soja und Sojaerzeugnisse
+	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
-	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)

Rührmasse (nachfolgende Angaben gültig für den gebackenen Grundteig) Verarbeitungsempfehlung

Zur Grundmasse:

	Rezept I	Rezept II
MELLA-RÜHR	1,500 kg	1,500 kg
Speiseöl	0,600 kg	---
Butter	---	0,600 kg
Wasser	0,600 l	0,500 l
Massengewicht	2,700 kg	2,600 kg

Die temperierten Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 3 – 4 Minuten glatt rühren.

zugrundeliegende Angaben: Topping: ohne
 Backverlust: 10 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Rührkuchen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Butter***, **Weizenmehl**, Zucker, Wasser, **Volleipulver**, **Weizenstärke**, **Süßmolkenpulver**, Maltodextrin, **Milchzucker**, Backtriebmittel E 450, E 500, Salz, Emulgator E 481, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Aroma

* Bei der Verwendung von Speiseöl ist die Angabe „**Butter**“ durch das Speiseöl entsprechend der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV zu ersetzen.

Nährwertangaben

100 g gebackener Grundteig enthalten durchschnittlich:

	<u>Rezept II (mit Butter)</u>	<u>Rezept I (mit Speiseöl)</u>
Energie	1843 kJ (437 kcal)	1923 kJ (460 kcal)
Fett	24,5 g	27,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,6 g	2,8 g
Kohlenhydrate	48,0 g	46,0 g
davon Zucker	26,9 g	25,8 g
Ballaststoffe	0,9 g	0,9 g
Eiweiß	6,7 g	6,3 g
Salz	0,9 g	0,8 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 hergestellten Gebäcken** 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 nach Rezept II gebackene Grundteig enthält 26 % Butter.

Kirschkuchen mit Streusel (Streusel gemäß Grundrezept MELLA-MÜRB) Verarbeitungsempfehlung

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Zur Grundmasse:

	Rezept I	Rezept II
MELLA-RÜHR	1,500 kg	1,500 kg
Speiseöl	0,600 kg	---
Butter	---	0,600 kg
Wasser	0,600 l	0,500 l
Massengewicht	2,700 kg	2,600 kg

Die temperierten Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 3 – 4 Minuten glatt rühren.

Grundmasse	2,600 – 2,700 kg
Schokoraspeln	0,200 kg
Kirschen	1,500 kg
Streusel	0,500 kg

Arbeitshinweise: Die Schokoraspeln zum Ende der Rührzeit kurz unterlaufen lassen und die Masse gleichmäßig auf einem Blech verteilen. Mit Kirschen belegen, Streusel aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit: ca. 45 Minuten (Kerntemperatur 94 °C)

zugrundeliegende Angaben: Topping: 1,5 kg Kirschen, 0,5 kg Streusel
 Backverlust: 12 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Rührkuchen mit 35 % Kirschen und Streusel

Zutatenverzeichnis

Rezept I mit Speiseöl

Zutaten: ...*, **Weizenmehl**, Zucker, ...**, ...***, **Volleipulver**, **Butter******, **Weizenstärke**, **Süßmolkenpulver**, Maltodextrin, **Milchzucker**, Backtriebmittel E 450, E 500, Emulgator E 481, E 322, E 471, Salz, **Weizenmalzmehl**, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Aroma, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)

* An dieser Stelle sind die Kirschen gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

- **** An dieser Stelle ist das Speiseöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.
- ***** An dieser Stelle sind die Schokoraspeln mit Bezeichnung und Zutatenverzeichnis gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.
- ****** Wird zur Herstellung der Streusel gemäß Grundrezept MELLA-MÜRB Backmargarine verwendet, ist die Angabe „**Butter**“ durch „Backmargarine (...)“ 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.

Rezept II mit Butter

Zutaten: ...*, **Weizenmehl**, **Butter****, Zucker, ...***, **Volleipulver**, **Weizenstärke**, **Süßmolkenpulver**, Maltodextrin, **Milchzucker**, Backtriebmittel E 450, E 500, Emulgator E 481, E 322, E 471, Salz, **Weizenmalzmehl**, Aroma, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)

- *** An dieser Stelle sind die Kirschen gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.
- **** Wird zur Herstellung der Streusel gemäß Grundrezept MELLA-MÜRB Backmargarine verwendet, so ist die Angabe „**Butter**“ hinter „Zucker“ aufzuführen und „Backmargarine (...)“ hinter „**Volleipulver**“ zu ergänzen, wobei in der Klammer die Zutaten der Backmargarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben sind. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller.
- ***** An dieser Stelle sind die Schokoraspeln mit Bezeichnung und Zutatenverzeichnis gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

Nährwertangaben

Rezept I mit Speiseöl

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter*	Rezept mit Backmargarine*
Energie	1569 kJ (376 kcal)	1565 kJ (375 kcal)
Fett	22,1 g	22,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g	4,1 g
Kohlenhydrate	39,3 g	39,3 g
davon Zucker	23,7 g	23,6 g
Ballaststoffe	1,0 g	1,0 g
Eiweiß	4,4 g	4,4 g
Salz	0,5 g	0,5 g

Rezept II mit Butter

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter*	Rezept mit Backmargarine*
Energie	1517 kJ (363 kcal)	1503 kJ (360 kcal)
Fett	20,0 g	19,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,3 g	10,6 g
Kohlenhydrate	40,1 g	40,1 g
davon Zucker	24,2 g	24,1 g
Ballaststoffe	1,0 g	1,0 g
Eiweiß	4,5 g	4,5 g
Salz	0,5 g	0,5 g

* Diese Angabe bezieht sich auf das bei der Herstellung der Streusel (nach Grundrezept MELLA-MÜRB) verwendete Fett.

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.