

Artikel-Bezeichnung: **MELLA-BERLINER**

Artikel-Nr.: **113900**

Produktdaten

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

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenmehl , Rapsöl, Süßmolkenpulver , Zucker, Emulgator E 471, E 472e, Hühnereiweiß getrocknet, Weizenkleber , Milchzucker , Palmöl, Salz, Backtriebmittel E 450, E 500, E 341, Aroma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
--	---

Allergene

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

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,6	-	6,8	
Säuregrad	5,0	-	9,0	
Schüttgewicht	682	-	833	g/l
Wasser	6,8	-	9,2	%
Asche (500 °C)	2,0	-	3,1	%
Eiweiß (N x 6,25)	10,4	-	15,6	%
Stärke	47,4	-	64,2	%
Fettstoffe	9,1	-	11,1	%
Ballaststoffe	2,0	-	2,8	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.700	kJ	403 kcal
Fett	10,1	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	2,0	g	
Kohlenhydrate	63,8	g	
davon			
Zucker	6,7	g	
Ballaststoffe	2,4	g	
Eiweiß	13,0	g	
Salz	1,6	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 (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:

MELLA-BERLINER	10,000 kg
Vollei	2,000 kg
Hefe*	0,700 kg
<u>Wasser, ca.**</u>	<u>2,900 l</u>
Teiggewicht	15,600 kg

* Die Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

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

Knetzeit: 2 + 6 bis 8 Minuten, Spiralkneter
(bis sich der Teig von der Kesselwand löst)

Teigtemperatur: 24 – 26 °C

Teigruhe: keine

Ballengewicht: 1,200 kg

Ballen-/Schalengare: ca. 15 Minuten

Stückgare: ca. 75 Minuten (32 °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.

(Verkehrs-)Bezeichnung

Siedegebäck

Zutatenverzeichnis (ohne Füllung und Glasur/Zucker)

Zutaten: **Weizenmehl**, **Vollei**, ...*, **Eiklar**, Wasser, Hefe, Rapsöl, **Süßmolkenpulver**, Zucker, Emulgator E 471, E 472e, **Weizenkleber**, **Milchzucker**, Palmöl, Salz, Backtriebmittel E 450, E 500, E 341, Aroma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

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