

Artikel-Bezeichnung: MELLA-FG plus**Artikel-Nr.:** 107800**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Backmittel für hefegelockerte Feinbackwaren
Anwendungsmenge:	5 % a. H.
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenmehl, Emulgator E 481, Säureregulator E 170, E 341, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure
---	--

Allergene

Enthält:	Weizen
-----------------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,4	-	6,6
Säuregrad	9,0	-	14,0
Schüttgewicht	682	-	833 g/l
Wasser	9,2	-	12,4 %
Asche (500 °C)	4,3	-	6,4 %
Eiweiß (N x 6,25)	7,9	-	11,9 %
Stärke	51,6	-	69,8 %
Fettstoffe	9,0	-	11,5 %
Ballaststoffe	2,9	-	3,9 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.574 kJ	373 kcal
Fett	9,0 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	7,1 g	
Kohlenhydrate	61,4 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	0,6 g	
Ballaststoffe	3,4 g	
Eiweiß	9,9 g	
Salz	0,71 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)

Anwendungsempfehlung

5 % a. H.

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

"Weizenmehl" (80 – 90 %), "Emulgator E 481", "Säureregulator E 170, E 341" und "Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure" sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Mittelschwerer Hefefeinteig

Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-FG plus	0,500 kg
Zucker	1,500 kg
Butter	1,500 kg
Vollei	0,500 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,800 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>4,000 l</u>
Gesamtgewicht	18,980 kg

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Aufarbeitung zu den verschiedenen Gebäcken erfolgt wie gewohnt.

zugrundeliegende Angaben:	Topping:	---
	Backverlust:	8 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Butterhefefeingebäck

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Zucker, **Butter** (9 %), Hefe, **Vollei**, Salz, Emulgator E 481, Säureregulator E 170, E 341, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1336 kJ (317 kcal)
Fett	8,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,0 g
Kohlenhydrate	51,7 g
davon Zucker	9,3 g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	1,1 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.