

Artikel-Bezeichnung: **MELLA-GUV****Artikel-Nr.:** **111700****Produktdaten**

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

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, Weizenmehl , Salz, Stärke, Emulgator E 471, E 472e, Magermilchpulver , Sojamehl , Weizenkleber , Hühnereiweiß getrocknet, Süßmolkenpulver , Weizenquellmehl , Erbseneiweiß, Weizenmalzmehl , Säureregulator E 341, Stabilisator E 412, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
--	--

Allergene

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

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,0	-	6,2
Säuregrad	11,4	-	14,0
Schüttgewicht	833	-	1.018 g/l
Wasser	3,8	-	5,2 %
Asche (500 °C)	7,9	-	11,9 %
Eiweiß (N x 6,25)	8,5	-	12,7 %
Stärke	18,4	-	25,0 %
Fettstoffe	5,5	-	7,0 %
Ballaststoffe	1,1	-	1,5 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.532	kJ	362 kcal
Fett	4,6	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	3,0	g	
Kohlenhydrate	68,1	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	43,8	g	
Ballaststoffe	1,3	g	
Eiweiß	10,6	g	
Salz	7,6	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 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 inkl. Dinkel, Emmer, Khorasan-Weizen**
 - 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 (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)

Zöpfe

Verarbeitungsempfehlung

zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
MELLA-GUV	2,500 kg
Butter	1,200 kg
Vollei	0,700 kg
Zucker	0,500 kg
Hefe	0,700 kg
Wasser, ca.	4,600 l
Teiggewicht	20,200 kg

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 25 – 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,400 – 0,450 kg

Arbeitshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, auslängen und nach kurzer Entspannungszeit Zöpfe flechten. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Vollei abstreichen und bei Raumtemperatur abtrocknen und weitergaren lassen. Vor dem Backen nochmals abstreichen, ggf. mit Hagelzucker oder gestiftelten Mandeln bestreuen und mit offenem Zug backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 30 – 35 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Topping: ---
Backverlust: 10 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Butterhefefeingebäck

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Zucker, **Butter** (7 %), **Vollei**, Hefe, **Eiklar**, Salz, Stärke, Emulgator E 471, E 472e, **Magermilchpulver**, **Sojamehl**, **Weizenkleber**, **Süßmolkenpulver**, Erbseneiweiß, **Weizenmalzmehl**, Säureregulator E 341, Stabilisator E 412, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1310 kJ (310 kcal)
Fett	7,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g
Kohlenhydrate	51,9 g
davon Zucker	9,4 g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	8,4 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.