

Artikel-Bezeichnung: **MELLA-TOP-BISCUIT**

Artikel-Nr.: **114700**

#### Produktdaten

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

#### Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, <b>Weizenmehl</b> , <b>Weizenstärke</b> , Glukosesirup, Emulgator E 477, E 472b, E 471, E 470a, Backtriebmittel E 450, E 500, jodiertes Speisesalz, <b>Süßmolkenpulver</b> , <b>Milcheiweiß</b> , Aroma, Enzyme
--	---

#### Allergene

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

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	6,0	-	7,4	
Säuregrad	5,8	-	7,0	
Schüttgewicht	833	-	1.018	g/l
Wasser	5,3	-	7,1	%
Asche (500 °C)	1,6	-	2,4	%
Eiweiß (N x 6,25)	3,0	-	4,4	%
Stärke	33,1	-	44,7	%
Fettstoffe	2,0	-	2,4	%
Ballaststoffe	0,8	-	1,0	%

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.597	kJ	376 kcal
Fett	2,2	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	1,9	g	
Kohlenhydrate	85,0	g	
davon			
Zucker	41,8	g	
Ballaststoffe	0,9	g	
Eiweiß	3,7	g	
Salz	1,3	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.

<b>+</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse</b>
<b>+</b>	<b>Weizen</b>
°	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)
<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)****Biskuitböden****Verarbeitungsempfehlung**

Rezept für 5 – 6 Ringe à 26 cm Ø

**Zur Masse:**

<b>MELLA-TOP-BISKUIT</b>	2,000 kg
Vollei	1,500 kg
Wasser	0,100 l
<b>Massengewicht</b>	3,600 kg

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 25 – 30 Minuten (Kerntemperatur 94 °C)

**Backen im Stikkenofen:**

**Backtemperatur:** 50 – 60 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 30 – 35 Minuten (Kerntemperatur 94 °C)

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 12 %

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Biskuitboden

**Zutatenverzeichnis**

Zutaten: **Vollei**, Zucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, Glukosesirup, Emulgator E 477, E 472b, E 471, E 470a, Backtriebmittel E 450, E 500, jodiertes Speisesalz, **Süßmolkenpulver**, **Milcheiweiß**, Aroma

**Nährwertangaben**

100 g Biskuitboden enthalten durchschnittlich:

Energie	1279 kJ (303 kcal)
Fett	5,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	54,4 g
davon Zucker	26,5 g
Ballaststoffe	0,6 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,0 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.

**Wiener Böden****Verarbeitungsempfehlung**

Zur Herstellung von Wiener Böden werden 0,300 kg flüssige Butter/Backmargarine unter die aufgeschlagene Biskuitmasse (siehe Verarbeitungsempfehlung „Biskuitböden“) meliert.

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 12 %

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Wiener Boden

**Zutatenverzeichnis**

Zutaten: **Vollei**, Zucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, **Butter\***, Glukosesirup, Emulgator E 477, E 472b, E 471, E 470a, Backtriebmittel E 450, E 500, jodiertes Speisesalz, **Süßmolkenpulver**, **Milcheiweiß**, Aroma

\* Bei der Verwendung von „Backmargarine“ 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.

**Nährwertangaben**

100 g Wiener Boden enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter	Rezept mit Backmargarine
Energie	1452 kJ (344 kcal)	1440 kJ (342 kcal)
Fett	12,6 g	12,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,0 g	5,1 g
Kohlenhydrate	50,3 g	50,2 g
davon Zucker	24,6 g	24,5 g
Ballaststoffe	0,5 g	0,5 g
Eiweiß	7,4 g	7,4 g
Salz	0,9 g	1,0 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 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 gebackene Wiener Boden enthält 8,7 % Butter.

**Rouladen****Verarbeitungsempfehlung**

Rezept für 6 Bleche à 60 x 40 cm

**Zur Masse:**

<b>MELLA-TOP-BISKUIT</b>	2,000 kg
Vollei	1,600 kg
Wasser	0,200 l
<b>Massengewicht</b>	3,800 kg

**Backtemperatur:** Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 4 – 5 Minuten, mit reichlich Schwaden backen

Die Zutaten der Masse 5 – 10 Minuten aufschlagen (Litergewicht 350 – 380 g).

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 12 %

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Biskuitroulade

**Zutatenverzeichnis**

Zutaten: **Vollei**, Zucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, Glukosesirup, Emulgator E 477, E 472b, E 471, E 470a, Backtriebmittel E 450, E 500, jodiertes Speisesalz, **Süßmolkenpulver**, **Milcheiweiß**, Aroma

**Nährwertangaben**

100 g Biskuitroulade enthalten durchschnittlich:

Energie	1229 kJ (291 kcal)
Fett	5,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g
Kohlenhydrate	51,6 g
davon Zucker	25,2 g
Ballaststoffe	0,5 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,0 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.

**Schoko-Biskuitböden**  
**Verarbeitungsempfehlung**

Rezept für 5 – 6 Ringe à 26 cm Ø

**Zur Kakaomasse:**

Kakao-/Puderzuckermischung (1:1)	0,250 kg
Vollei	0,250 kg
<b>Kakaomasse</b>	<b>0,500 kg</b>

**Zur Masse:**

<b>MELLA-TOP-BISKUIT</b>	<b>2,000 kg</b>
Vollei	1,500 kg
Wasser	0,100 l
<u>Kakaomasse</u>	<u>0,500 kg</u>
<b>Massengewicht</b>	<b>4,100 kg</b>

Die Kakaomasse zum Schluss untermelieren.

Die Zutaten der Masse 5 – 10 Minuten aufschlagen (Litergewicht 350 – 380 g).

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur**Backzeit:** 25 – 30 Minuten (Kerntemperatur 94 °C)**Backen im Stikkenofen:****Backtemperatur:** 50 – 60 °C unter Brötchenbacktemperatur**Backzeit:** 30 – 35 Minuten (Kerntemperatur 94 °C)

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 12 %

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Schoko-Biskuitboden

**Zutatenverzeichnis**

Zutaten: **Vollei**, Zucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, Kakaopulver\*, Glukosesirup, Emulgator E 477, E 472b, E 471, E 470a, Backtriebmittel E 450, E 500, jodiertes Speisesalz, **Süßmolkenpulver**, **Milcheiweiß**, Aroma

\* Bei Verwendung von fettarmem (magerem) Kakaopulver ist im Zutatenverzeichnis die Angabe „Kakaopulver“ durch „fettarmes Kakaopulver“ zu ersetzen.

**Nährwertangaben**

100 g Schoko-Biskuitboden enthalten durchschnittlich:

Energie	1278 kJ (303 kcal)
Fett	6,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g
Kohlenhydrate	51,9 g
davon Zucker	26,8 g
Ballaststoffe	1,4 g
Eiweiß	8,6 g
Salz	0,9 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**

Werden die Schoko-Biskuitböden als solche verkauft und wird Kakao oder „Schokolade“ (auch in abgekürzter Form) in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist der Kakaogehalt im Gebäck, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, zu ergänzen. Die gebackenen Schoko-Biskuitböden enthalten 3,5 % Kakao.