

Artikel-Bezeichnung: KARTOFFEL-KRUSTE**Artikel-Nr.:** 125000**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für rustikales Kartoffelbrot und -kleingebäck mit getrocknetem Roggen-Natursauerteig
Anwendungsmenge:	20 - 30 % i. H. Kleingebäck 20 % Brot 30 %
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbraun mit Kartoffelpüreeflocken und Roggenvollkorn-schrot

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Kartoffelpüreeflocken, getrockneter Roggen-Natursauerteig (Roggenmehl , Starterkulturen), Roggenvollkornschrot , Roggenmehl , Salz, Gerstenmalzmehl , Dextrose, Weizenröstmalzmehl , Malzextrakt, Gerstenmalz , Wasser), Gewürze, Säureregulator Calciumacetat, Enzyme
Angaben zu QUID:	33 % Kartoffelpüreeflocken
Allergene	
Enthält:	Weizen, Roggen, Gerste

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,2	-	5,2
Säuregrad	16,0	-	21,0
Schüttgewicht	702	-	859 g/l
Wasser	7,5	-	10,1 %
Asche (500 °C)	7,8	-	11,7 %
Eiweiß (N x 6,25)	6,9	-	10,3 %
Stärke	47,9	-	64,7 %
Fettstoffe	0,9	-	1,1 %
Ballaststoffe	7,7	-	10,4 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.319 kJ	312 kcal
Fett	1,0 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,2 g	
Kohlenhydrate	61,6 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	2,5 g	
Ballaststoffe	9,0 g	
Eiweiß	8,6 g	
Salz	7,2 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)

Rustikale Kartoffel-Kruste Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 812	7,000 kg
KARTOFFEL-KRUSTE	3,000 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	6,900 l
Gesamtgewicht	17,150 kg

Knetzeit: 4 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 29 °C

Teigruhe: ca. 25 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund bzw. etwas länglich aufarbeiten und mit dem Schluss in Roggenmehl wälzen. Mit dem Schluss nach unten in Brotkörbchen zur Gare stellen. Bei ¾ Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Dampf schieben, den man nicht abziehen lässt. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug öffnen und die Brote kräftig ausbacken.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 40 – 45 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	600 g
	Gebäckgewicht:	500 g
	Topping:	9 g Roggenmehl
	Backverlust:	18 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenmischbrot mit Kartoffelpüreeflocken

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl [**Weizen** (49 %), **Roggen**], Wasser, Kartoffelpüreeflocken (7 %), Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Roggenvollkornschrot**, Hefe, Salz, **Gerstenmalzmehl**, Dextrose, **Weizenröstmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Gewürze, Säureregulator Calciumacetat

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1017 kJ (242 kcal)
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	47,0 g
davon Zucker	2,0 g
Ballaststoffe	4,5 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	1,8 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.