

**Artikel-Bezeichnung:** MELLA-FIX**Artikel-Nr.:** 107600**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	12,5 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Fruchtsaftbinder
<b>Anwendungsmenge:</b>	siehe Grundrezept
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, rohweiß

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	modifizierte Stärke, Verdickungsmittel E 401, Salz, Säureregulator Citronensäure
---	---

### Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,6	-	5,7
Säuregrad	<	10,0	
Schüttgewicht	682	-	833 g/l
Wasser	4,7	-	6,3 %
Asche (500 °C)	1,9	-	2,9 %
Eiweiß (N x 6,25)		ca. 0,1	%
Stärke	72,0	-	97,4 %
Fettstoffe		ca. 0,1	%
Ballaststoffe	0,8	-	1,0 %

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.559	kJ	367	kcal
Fett	0,1	g		
<i>davon</i>				
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	<	0,1	g	
Kohlenhydrate	90,7	g		
<i>davon</i>				
<i>Zucker</i>	1,5	g		
Ballaststoffe	0,9	g		
Eiweiß	0,1	g		
Salz	2,2	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.

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)

### Grundrezept

### Verarbeitungsempfehlung

MELLA-FIX	0,125 kg
Zucker	0,250 kg
<u>Flüssigkeit</u>	<u>1,000 l</u>
Gesamtgewicht	1,375 kg

Verarbeitungshinweise: Um Klumpenbildung zu vermeiden, MELLA-FIX und Zucker trocken mischen, nach und nach mit der Flüssigkeit glatt rühren und anschließend die Früchte unterheben. Die Füllung kann danach sofort weiterverarbeitet werden.

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: kein

### Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

„Wasser“, „Zucker“, „modifizierte Stärke“, „Verdickungsmittel E 401“, „Salz“ und „Säureregulator Citronensäure“ sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Füllung bzw. Backware einzureihen.

### Apfelfüllung

### Verarbeitungsempfehlung

MELLA-FIX	0,150 kg
Zucker	0,500 kg
Fruchtsaft/Wasser	1,000 l
<u>Dunstabfelstücke, gehackt</u>	<u>4,500 kg</u>
Gesamtgewicht	6,150 kg

Verarbeitungshinweise: Um Klumpenbildung zu vermeiden, MELLA-FIX und Zucker trocken mischen, nach und nach mit der Flüssigkeit glatt rühren und anschließend die Früchte unterheben. Die Füllung kann danach sofort weiterverarbeitet werden.

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: kein

### (Verkehrs-)Bezeichnung

Apfelfüllung

### Zutatenverzeichnis

Apfelfüllung (...\*, ...\*\*, Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel E 401, Salz, Säureregulator Citronensäure)

\* An dieser Stelle sind die Dunstabstanzstücke mit Bezeichnung und gegebenenfalls Zutatenverzeichnis gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

\*\* An dieser Stelle ist der Fruchtsaft mit Bezeichnung und gegebenenfalls Zutatenverzeichnis gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben. Bei der Verwendung von Wasser ist die Angabe des Fruchtsaftes durch „Wasser“ zu ersetzen.

### Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Werden die Äpfel in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist der Gehalt der Äpfel und gegebenenfalls des Fruchtsaftes, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, zu ergänzen. Die Apfelfüllung enthält 73 % Äpfel und 16 % Fruchtsaft.

### Kirschfüllung

#### Verarbeitungsempfehlung

MELLA-FIX	0,100 kg
Zucker	0,300 kg
Fruchtsaft	0,600 l
<u>Dunstsauerkirschen</u>	<u>1,000 kg</u>
Gesamtgewicht	2,000 kg

Verarbeitungshinweise: Um Klumpenbildung zu vermeiden, MELLA-FIX und Zucker trocken mischen, nach und nach mit der Flüssigkeit glatt rühren und anschließend die Früchte unterheben. Die Füllung kann danach sofort weiterverarbeitet werden.

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: kein

### (Verkehrs-)Bezeichnung

Kirschfüllung

### Zutatenverzeichnis

Kirschfüllung (...\*, ...\*\*, Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel E 401, Salz, Säureregulator Citronensäure)

\* An dieser Stelle sind die Dunstsauerkirschen mit Bezeichnung und Zutatenverzeichnis gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

\*\* An dieser Stelle ist der Fruchtsaft mit Bezeichnung gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

### Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Werden die Kirschen in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist der Gehalt der Dunstsauerkirschen und des Kirschsaftes, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, zu ergänzen. Die Kirschfüllung enthält 50 % Dunstsauerkirschen und 30 % Kirschsaft.