

**Artikel-Bezeichnung:** MELLA-PERSIQUICK**Artikel-Nr.:** 123100**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	12,5 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für Persipan-Füllmassen
<b>Anwendungsmenge:</b>	100 % siehe Grundrezept
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, gelblich

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, Aprikosenkerne gemahlen (mit Konservierungsstoff <b>Schwefeldioxid</b> ), <b>Weizengrieß</b> , Maisquellmehl, modifizierte Stärke, <b>Vollmilchpulver</b> , Backtriebmittel E 450, E 500, <b>Magermilchpulver</b> , natürliches Aroma, <b>Weizenstärke</b>
---	--

**Allergene**

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

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,8	-	7,1
Säuregrad	8,8	-	10,8
Schüttgewicht	702	-	859 g/l
Wasser	3,7	-	5,1 %
Asche (500 °C)	1,5	-	2,3 %
Eiweiß (N x 6,25)	7,3	-	10,9 %
Stärke	19,4	-	26,2 %
Fettstoffe	12,3	-	15,1 %
Ballaststoffe	2,5	-	3,3 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.841 kJ	438 kcal
Fett	13,7 g	
davon		
gesättigte Fettsäuren	1,3 g	
Kohlenhydrate	68,0 g	
davon		
Zucker	43,6 g	
Ballaststoffe	2,9 g	
Eiweiß	9,1 g	
Salz	0,88 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.

**HINWEIS:** Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl lagern. Es gelten die nationalen Bestimmungen für diese Produkte.

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
- \*ACHTUNG: ergänzend zur Allergenkennzeichnung ist ein Hinweisschild "mit Konservierungsstoff" auf oder neben der Ware erforderlich

## Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

### Persipan-Füllmasse

### Verarbeitungsempfehlung

<b>MELLA-PERSIQUICK</b>	1,000 kg
Vollei	0,100 kg
Wasser	0,500 l
<b>Persipan-Füllmasse</b>	1,600 kg

**Arbeitshinweise:** Alle Zutaten der Persipan-Füllmasse glatt rühren, 10 Minuten quellen lassen und anschließend wie gewünscht verarbeiten.

### (Verkehrs-)Bezeichnung

Persipanfüllung

### Zutatenverzeichnis

Persipanfüllung [Zucker, Wasser, Aprikosenkerne gemahlen (enthalten Konservierungsstoff **Schwefel-dioxid**), **Weizengrieß**, **Vollei**, Maisquellmehl, modifizierte Stärke, **Vollmilchpulver**, Backtriebmittel E 450, E 500, **Magermilchpulver**, natürliches Aroma, **Weizenstärke**]