

Artikel-Bezeichnung: IREKS-ÖKOSAUER**Artikel-Nr.:** 124500**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	12,5 kg Bag in Box
Beschreibung:	Flüssige Backzutat in Bio-Qualität für Roggen-, Roggenmisch- und Weizenmischbrot
Anwendungsmenge:	2 - 7 % a. H.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	hellbraune viskose Flüssigkeit

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Bio-Branntweinessig, Wasser, Bio-Malzextrakt (Bio- Gerstenmalz , Wasser), Bio- Roggenvollkornquellmehl , Säuerungsmittel Milchsäure
Angaben zu QUID:	10 % Bio-Roggenvollkornquellmehl

Allergene

Enthält:	Roggen, Gerste
-----------------	-----------------------

Analytische Daten

pH-Wert (2 g/200 ml)	2,8	-	3,4	
Säuregrad	135,0	-	150,0	
Dichte (20 °C)	0,99	-	1,22	kg/l
Wasser	64,6	-	87,4	%
Asche (500 °C)	0,2	-	0,3	%
Eiweiß (N x 6,25)	0,9	-	1,3	%
Stärke	4,3	-	5,8	%
Fettstoffe			ca. 0,2	%
Ballaststoffe	1,2	-	1,6	%

Säuregrad: Gemessen in frischer Ware.
Während der Lagerung Bildung von Lactylmilchsäure!

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	350	kJ	82	kcal
Fett	0,2	g		
davon				
gesättigte Fettsäuren	<	0,1	g	
Kohlenhydrate	10,0	g		
davon				
Zucker	5,0	g		
Ballaststoffe	1,4	g		
Eiweiß	1,1	g		
Salz	<	0,01	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.

Dieses Produkt entspricht der aktuell gültigen EU-Öko-Verordnung. Die Codenummer der Kontrollstelle lautet DE-ÖKO-001. Die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe des Produktes stammen aus EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft.

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.

- + Glutenthaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse**
 - Weizen
 - 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)
 - 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
 - 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 IREKS GmbH bemüht sich auch bei ihren Lieferanten um die Vermeidung von Kreuzkontaminationen. Jedoch lassen sich diese anbau- bzw. produktionsbedingt nicht immer vollständig ausschließen.
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)

Anwendungsempfehlung

Bio-Schrot- bzw. Mehlmischung	IREKS-ÖKOSAUER*	
	Direkte Führung	Kombinierte Führung 10 % Bio-Grundsauer, TA 160
100 % Roggenschrot/-mehl je kg Schrot/Mehl	70 g	50 g
90 % Roggenmehl je kg Mehl	65 g	45 g
80 % Roggenmehl je kg Mehl	60 g	35 g
70 % Roggenmehl je kg Mehl	50 g	30 g
60 % Roggenmehl je kg Mehl	40 g	25 g
50 % Roggenmehl je kg Mehl	35 g	15 g
40 % Roggenmehl je kg Mehl	30 g	10 g

* Bei Verarbeitung sehr dunkler oder auswuchshaltiger Bio-Mehle bis zu 10 g/kg Mehl mehr nehmen.

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für Bio-Backwaren

„Bio-Branntweinessig“, „Bio-Malzextrakt (Bio-**Gerstenmalz**, Wasser)“ und „Säuerungsmittel Milchsäure“ sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis einzureihen.

Bei einer Anwendungsmenge von bis zu 5,5 % beträgt der Anteil jeder dieser Zutaten weniger als 2 %. Die Zutaten sind somit hinter dem Salz aufzuführen. Bei höherer Anwendungsmenge ist Bio-Branntweinessig vor dem Salz und die übrigen Zutaten sind hinter dem Salz anzugeben.

Das in IREKS-ÖKOSAUER enthaltene Bio-**Roggenvollkornquellmehl** (10 %) wird beim übrigen **Roggenmehl** mit einbezogen.

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für herkömmliche Backwaren (keine Bio-Backwaren):

„Branntweinessig“, „Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)“ und „Säuerungsmittel Milchsäure“ sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis einzureihen.

Bei einer Anwendungsmenge von bis zu 5,5 % beträgt der Anteil jeder dieser Zutaten weniger als 2 %. Die Zutaten sind somit hinter dem Salz aufzuführen. Bei höherer Anwendungsmenge ist Branntweinessig vor dem Salz und die übrigen Zutaten sind hinter dem Salz anzugeben.

Das in IREKS-ÖKOSAUER enthaltene Bio-**Roggenvollkornquellmehl** (10 %) wird beim übrigen **Roggenmehl** mit einbezogen.