

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

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

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	Bio-Branntweinessig, Wasser, Bio-Malzextrakt ( <b>Bio-Gerstenmalz</b> , Wasser), <b>Bio-Roggenvollkornquellmehl</b> , Säuerungsmittel Milchsäure
<b>Angaben zu QUID:</b>	10 % Bio-Roggenvollkornquellmehl
<b>Allergene</b>	
<b>Enthält:</b>	<b>Roggen, Gerste</b>



IREKS

## QUALITÄTSZERTIFIKAT

## 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.

- + **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
  - 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.