

Artikel-Bezeichnung: SAFTKORN**Artikel-Nr.:** 126400**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1904 90 80
Herstellerland:	Europäische Union
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Vorgequollenes Roggenvollkorn mit Sauerteigextrakt für Spezialbrot
Anwendungsmenge:	5 - 50 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	gequollene Körner

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Roggenvollkorn, Sauerteigextrakt (mit Roggen)
---	--

Angaben zu QUID:	83 % Roggenkörner
-------------------------	-------------------

Allergene

Enthält:	Roggen
-----------------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (5 g/200 ml)	3,5	-	4,2
Säuregrad	30,0	-	37,0
Schüttgewicht	624	-	763 g/l
Wasser	19,5	-	25,0 %
Asche (500 °C)	1,2	-	1,8 %
Eiweiß (N x 6,25)	5,4	-	8,2 %
Stärke	45,0	-	60,8 %
Fettstoffe	1,0	-	1,2 %
Ballaststoffe	10,1	-	13,7 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.246	kJ	295	kcal
Fett	1,1	g		
<i>davon</i>				
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,2	g		
Kohlenhydrate	56,3	g		
<i>davon</i>				
<i>Zucker</i>	2,4	g		
Ballaststoffe	11,9	g		
Eiweiß	6,8	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.

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

5 – 50 % i. H.

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

"**Roggenvollkorn**" (83 %) und "Sauerteigextrakt (mit **Roggen**)" (17 %) sind entsprechend ihrem Gewichtsanteil in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.