

Artikel-Bezeichnung: CORN-PEPP**Artikel-Nr.:** 126300**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für Malz-, Mehrkorn- und Spezialgebäck
Anwendungsmenge:	5 - 50 % a. H.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, braun mit Leinsamen, Weizenkleie, Maisgrieß, Haferschrot, Sonnenblumenkernen und Sesam

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Leinsamen, Roggenmalzmehl , Weizenspeisekleie , Maisgrieß, Hafervollkornschrot , Weizenkleber , Sonnenblumenkerne, Sesam , getrockneter Roggen -Natursauerteig (Roggenmehl , Starterkulturen), Weizenquellmehl , Salz, Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser)
Allergene	Weizen , Roggen , Gerste , Hafer , Sesam

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,4	-	5,4
Säuregrad	8,0	-	11,0
Schüttgewicht	681	-	832 g/l
Wasser	5,8	-	7,8 %
Asche (500 °C)	3,8	-	5,7 %
Eiweiß (N x 6,25)	15,0	-	22,6 %
Stärke	25,7	-	34,7 %
Fettstoffe	16,0	-	19,6 %
Ballaststoffe	15,9	-	21,5 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.688 kJ	405 kcal
Fett	17,8 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	2,2 g	
Kohlenhydrate	32,4 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	2,3 g	
Ballaststoffe	18,7 g	
Eiweiß	18,8 g	
Salz	2,0 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.

Unser Produkt und die damit hergestellten Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

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 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)

Malz-Mehrkorn-Kleingebäck

Verarbeitungsempfehlung

Quellstück:

CORN-PEPP	5,000 kg
Wasser (ca. 30 °C)	3,300 l
Gesamtgewicht	8,300 kg

Quellzeit: ca. 30 Minuten

Teig mit „Unterknetmethode“:

Quellstück	8,300 kg
Brötchenteig	16,600 kg
Gesamtgewicht	24,900 kg

Knetzeit: 2 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teig mit „Direkter Methode“:

Quellstück	8,300 kg
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
EISZEIT	0,350 kg
Margarine	0,100 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,700 l
Gesamtgewicht	24,970 kg

Knetzeit: 3 + 5 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 2,400 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

Stückgare: Gärunterbrechung

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 20 – 22 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 80 g
 Gebäckgewicht: 65 g
 Topping: kein
 Backverlust: 20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Malz-Mehrkorn-Kleingebäck

Zutatenverzeichnis (Teig mit „Direkter Methode“)

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Leinsamen, 5 % Malzmehl (**Roggen, Weizen**), **Weizenspeisekleie**, Maisgrieß, **Hafervollkornschorf**, Salz, Hefe, **Weizenkleber**, Sonnenblumenkerne, Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Sesam**, ... **, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Stabilisator E 412, E 466, Zucker, Emulgator E 472e, Säureregulator E 450, E 341, Dextrose, Aroma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

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

Nährwertangaben (Teig mit „Direkter Methode“)

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1211 kJ (287 kcal)
Fett	5,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	45,3 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	6,9 g
Eiweiß	10,5 g
Salz	1,7 g

Bei den angegebenen Nährwerten handelt es sich um berechnete Werte, die aufgrund der Inhaltsstoffe natürlichen Schwankungen unterliegen. Abweichungen können insbesondere durch die Zugabe der im Backbetrieb eingesetzten Zutaten zur Gebäckerstellung entstehen.