

**Artikel-Bezeichnung:** **MELLA-HEFEPROFI**

**Artikel-Nr.:** **126700**

#### Produktdaten

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 90 99
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für hefegelockerte Feinbackwaren
<b>Anwendungsmenge:</b>	20 % a . H.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellbeige

#### Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, <b>Weizenmehl</b> , <b>Süßmolkenpulver</b> , Salz, Emulgator E 471, E 482, Säureregulator E 170, E 341, Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Aroma, Enzyme
--	--

#### Allergene

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

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,3	-	6,5
Säuregrad	<		12,0
Schüttgewicht	803	-	982 g/l
Wasser	4,3	-	5,8 %
Asche (500 °C)	8,8	-	13,2 %
Eiweiß (N x 6,25)	4,5	-	6,7 %
Stärke	19,4	-	26,2 %
Fettstoffe	7,0	-	9,5 %
Ballaststoffe	1,1	-	1,5 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.566	kJ	371 kcal
Fett	7,5	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	7,2	g	
Kohlenhydrate	69,5	g	
davon			
Zucker	44,5	g	
Ballaststoffe	1,3	g	
Eiweiß	5,6	g	
Salz	9,0	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.

<b>+</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse</b>
<b>+</b>	<b>Weizen</b>
°	Dinkel
°	Khorasan-Weizen
°	Emmer
°	Roggen
<b>+</b>	<b>Gerste</b>
°	Hafer
-	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
°	Eier und Eierzeugnisse
-	Fisch und Fischerzeugnisse
-	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
°	Soja und Sojaerzeugnisse (interner Grenzwert der Spurenkennzeichnung 50 ppm)
<b>+</b>	<b>Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose</b>
-	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

### Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

#### Zöpfe, Stuten und Hefekleingebäck Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-HEFEPROFI	2,000 kg
Butter/Margarine	1,500 kg
Vollei	1,000 kg
Zucker	0,700 kg
Hefe	0,700 kg
Wasser, ca.	4,100 l
Gesamtgewicht	20,000 kg

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

zugrundeliegende Angaben:	Topping:	ohne
	Backverlust:	10%

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Butterhefegebäck (bei Herstellung mit Butter) bzw.  
Hefegebäck (Bei Herstellung mit Margarine)

#### Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Butter** (8 %)\*, Zucker, **Vollei**, Hefe, **Süßmolkenpulver**, Salz, Emulgator E 471, E 482, Säureregulator E 170, E 341, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Aroma

\* Bei Verwendung von Margarine ist die Angabe „**Butter** (8 %)“ durch „Margarine (...)“ zu ersetzen, wobei in der Klammer die Zutaten der Margarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben sind. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller.

### Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter	Rezept mit Margarine
Energie	1365 kJ (324 kcal)	1354 kJ (321 kcal)
Fett	9,0 g	8,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,5 g	3,6 g
Kohlenhydrate	51,8 g	51,8 g
davon Zucker	9,5 g	9,5 g
Ballaststoffe	2,4 g	2,4 g
Eiweiß	7,8 g	7,8 g
Salz	1,0 g	1,0 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 Gebäckherstellung entstehen.

### Blechkuchen und Plunder (nachfolgende Angaben gültig für gebackenen Grundteig) Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-HEFEPROFI	2,000 kg
Butter/Margarine	0,800 kg
Vollei	0,500 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	4,900 l
Gesamtgewicht	18,800 kg

#### Blechkuchen

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Aufarbeitung:	wie gewünscht

#### Plunder

Knetzeit:	3 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	15 – 18 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten
Aufarbeitung:	wie gewünscht

zugrundeliegende Angaben:      Backverlust: 10      %

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Hefefeingebäck

**Zutatenverzeichnis**

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Margarine (...)\*, Zucker, Hefe, **Vollei**, **Süßmolkenpulver**, Salz, Emulgator E 471, E 482, Säureregulator E 170, E 341, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Aroma

\* In der Klammer sind die Zutaten der Margarine anzugeben. Falls Sie Butter verwenden, so ist „**Butter**“ im Zutatenverzeichnis anzugeben.

**Nährwertangaben**

100 g gebackener Grundteig enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter	Rezept mit Margarine
Energie	1235 kJ (292 kcal)	1228 kJ (291 kcal)
Fett	5,8 g	5,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g	2,5 g
Kohlenhydrate	50,9 g	50,9 g
davon Zucker	6,0 g	5,9 g
Ballaststoffe	2,5 g	2,5 g
Eiweiß	7,9 g	7,8 g
Salz	1,1 g	1,1 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 Gebäckherstellung entstehen.