

Artikel-Bezeichnung: MELLA-TEEKUCHEN**Artikel-Nr.:** 127400**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für softig-zarte Sand- und Rührkuchen
Anwendungsmenge:	100 % siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, Weizenmehl , Stärke (Weizen , Kartoffel), modifizierte Stärke, Volleipulver , Milchzucker , Backtriebmittel E 450, E 500, Emulgator E 471, jodiertes Speisesalz, Süßmolkenpulver , Aroma, Stabilisator E 464, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Enzyme
---	--

Allergene

Enthält:	Weizen, Ei, Milch
-----------------	--------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,9	-	7,2
Säuregrad	6,2	-	7,6
Schüttgewicht	833	-	1.018 g/l
Wasser	5,3	-	7,2 %
Asche (500 °C)	1,5	-	2,2 %
Eiweiß (N x 6,25)	3,8	-	5,8 %
Stärke	33,8	-	45,8 %
Fettstoffe	1,6	-	2,0 %
Ballaststoffe	0,8	-	1,0 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.590	kJ	375	kcal
Fett	1,8	g		
<i>davon</i>				
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,9	g		
Kohlenhydrate	84,4	g		
<i>davon</i>				
<i>Zucker</i>	40,2	g		
Ballaststoffe	0,9	g		
Eiweiß	4,8	g		
Salz	1,4	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 (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)

Teekuchen

Verarbeitungsempfehlung

Zur Masse:

	Rezept I	Rezept II
MELLA-TEEKUCHEN	5,000 kg	5,000 kg
Vollei	2,000 kg	2,000 kg
Speiseöl	2,000 kg	---
Butter	---	2,000 kg
Wasser	0,250 l	0,500 l
Massengewicht	9,250 kg	9,500 kg

Arbeitshinweise:

Die temperierten Zutaten in einem Arbeitsgang 3 – 4 Minuten mit einer groben Rute bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren.

Die Masse in Formen füllen, die Oberfläche mit einem geölten Schaber ca. 1 cm tief eindrücken und anbacken.

Nach dem Anbacken (10 – 15 Minuten) mit gezogenem Zug weiterbacken.

Backtemperatur:

40 – 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit:

40 – 45 Minuten bei 0,450 kg Einwaage
(Kerntemperatur 94 °C)

zugrundeliegende Angaben: Topping: ohne
Backverlust: 12 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Buttersandkuchen (bei Herstellung mit Butter, Rezept II)

Sandkuchen (bei Herstellung mit Speiseöl, Rezept I)

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Vollei, Butter** (24 %)*, Zucker, **Weizenmehl**, Stärke (**Weizen**, Kartoffel), modifizierte Stärke, **Milchzucker**, Backtriebmittel E 450, E 500, Emulgator E 471, jodiertes Speisesalz, **Süßmolkenpulver**, Aroma, Stabilisator E 464, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt

* Bei der Verwendung von „Speiseöl“ ist die Angabe „**Butter** (24 %)“ durch das Speiseöl entsprechend der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV zu ersetzen.

Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter (Rezept II)	Rezept mit Speiseöl (Rezept I)
Energie	1767 kJ (419 kcal)	1990 kJ (477 kcal)
Fett	22,4 g	27,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,8 g	3,2 g
Kohlenhydrate	49,2 g	50,4 g
davon Zucker	24,1 g	24,7 g
Ballaststoffe	0,6 g	0,7 g
Eiweiß	5,7 g	5,8 g
Salz	1,0 g	0,9 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.