

Artikel-Bezeichnung: IREKS-AKTIVSAUER 100**Artikel-Nr.:** 127600**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Getrockneter Roggensauerteig mit ausgeprägtem Anteil sauersteigeeigener Säuren
Anwendungsmenge:	2 - 10 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Getrockneter Roggensauerteig (Roggenmehl, Starterkulturen)
--	---

Allergene

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

Analytische Daten

pH-Wert (2 g/200 ml)	2,8	-	3,4
Säuregrad	107,0	-	131,0
Schüttgewicht	500	-	611 g/l
Wasser	5,0	-	11,0 %
Asche (500 °C)	0,8	-	1,2 %
Eiweiß (N x 6,25)	6,0	-	9,0 %
Stärke	48,8	-	66,0 %
Fettstoffe	1,1	-	1,3 %
Ballaststoffe	9,3	-	12,5 %

Säuregrad: Gemessen in frischer Ware.

Während der Lagerung Bildung von Lactylmilchsäure!

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.418 kJ	335 kcal
Fett	1,2 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,3 g	
Kohlenhydrate	60,2 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	1,5 g	
Ballaststoffe	10,9 g	
Eiweiß	7,5 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 <ul style="list-style-type: none">◦ Weizen◦ Dinkel◦ Khorasan-Weizen◦ Emmer
+	Roggen <ul style="list-style-type: none">◦ Gerste◦ Hafer
-	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
◦	Eier und Eierzeugnisse
-	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 <ul style="list-style-type: none">- 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)

Anwendungsempfehlung

für 10 kg Gesamtmehl zur kombinierten Führung von Sauerteigbrot

Verhältnis % RM zu % WM	100/0	90/10	80/20	70/30	60/40	50/50
Roggenmehl Type 1150	7,200 kg	6,650 kg	5,750 kg	5,200 kg	4,300 kg	3,800 kg
Weizenmehl Type 550	---	1,000 kg	2,000 kg	3,000 kg	4,000 kg	5,000 kg
Grundsauer, TA 160 (18 Sr°)	4,000 kg	3,200 kg	3,200 kg	2,400 kg	2,400 kg	1,600 kg
IREKS-AKTIV- SAUER 100	0,300 kg	0,350 kg	0,250 kg	0,300 kg	0,200 kg	0,200 kg
Salz	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Hefe*	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,200 kg
Wasser, ca.	6,700 l	6,900 l	6,700 l	6,800 l	6,500 l	6,500 l
Gesamtgewicht	18,500 kg	18,400 kg	18,200 kg	18,050 kg	17,750 kg	17,500 kg
Teigtemperatur*:	ca. 29 °C		27 – 28 °C			ca. 26 °C
Teigruhe*:	20 – 30 Minuten					

für 10 kg Gesamtmehl zur direkten Führung von Sauerteigbrot

Verhältnis % RM zu % WM	100/0	90/10	80/20	70/30	60/40	50/50
Roggenmehl Type 1150	9,000 kg	8,100 kg	7,200 kg	6,300 kg	5,400 kg	4,500 kg
Weizenmehl Type 550	---	1,000 kg	2,000 kg	3,000 kg	4,000 kg	5,000 kg
IREKS-AKTIV- SAUER 100	1,000 kg	0,900 kg	0,800 kg	0,700 kg	0,600 kg	0,500 kg
Salz	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Hefe*	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,200 kg
Wasser, ca.	8,300 l	8,200 l	8,000 l	7,800 l	7,400 l	7,200 l

Gesamtgewicht	18,600 kg	18,500 kg	18,300 kg	18,150 kg	17,750 kg	17,600 kg
Teigtemperatur*:	ca. 29 °C		27 – 28 °C			ca. 26 °C
Teigruhe*:	20 – 30 Minuten					

* Hefemenge, Teigtemperatur und Teigruhe den Produktionsbedingungen anpassen.

Allgemeiner Hinweis: Zur Förderung der Maschinengängigkeit, Gärstabilität und des Ofennachtriebs kann der Mehlmischung entsprechend z. B. STABILASE (1 – 2 %) eingesetzt werden.

Bei extrem feuchtbackenden Mehlen empfiehlt sich, die Anwendung IREKS-AKTIVSAUER 100 entsprechend zu erhöhen.

**Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck
(10 Teile IREKS-AKTIVSAUER + 6 Teile Wasser)**

„Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen)“ ist entsprechend seines Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.