

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

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

**Inhaltsstoffangaben**

|   |   |
|---|---|
| <b>Inhaltsstoffe:</b><br>(in absteigender<br>Reihenfolge) | Getrockneter <b>Roggensauerteig (Roggenmehl, Starterkulturen)</b> |
|---|---|

**Allergene**

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| <b>Enthält:</b> | <b>Roggen</b> |
|-----------------|---------------|

### 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    |     |      |
| davon                 |       |      |     |      |
| gesättigte Fettsäuren | 0,3   | g    |     |      |
| Kohlenhydrate         | 60,2  | g    |     |      |
| davon                 |       |      |     |      |
| Zucker                | 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**
    - 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)

### 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 <sup>o</sup> ) | 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         |
| 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          |
| <b>Gesamtgewicht</b>                     | <b>18,500 kg</b> | <b>18,400 kg</b> | <b>18,200 kg</b> | <b>18,050 kg</b> | <b>17,750 kg</b> | <b>17,500 kg</b> |
| 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 |
| 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  |

# QUALITÄTSZERTIFIKAT



| 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 |            |           |           |           |           |

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Originalunterschrift gültig.

\* 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.