

Artikel-Bezeichnung: **MELLA-BUTTERBERLINER****Artikel-Nr.:** **127700****Produktdaten**

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

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenmehl , getrockneter Weizenvorteig (Weizenmehl, Hefe) , Butterfett , Süßmolkenpulver , Stärke, Emulgator E 471, E 481, Sojalecithin , Weizenkleber , Milchzucker , Zucker, Salz, Hühnereiweiß getrocknet, Volleipulver , Aroma, Säureregulator E 341, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
Angaben zu QUID:	7 % Butterfett
Allergene	
Enthält:	Weizen, Ei, Soja, Milch

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,2	-	6,4	
Säuregrad	5,5	-	8,0	
Schüttgewicht	749	-	916	g/l
Wasser	6,6	-	9,0	%
Asche (500 °C)	1,9	-	2,8	%
Eiweiß (N x 6,25)	9,7	-	14,5	%
Stärke	48,7	-	65,9	%
Fettstoffe	9,5	-	11,5	%
Ballaststoffe	2,0	-	2,8	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.715	kJ	407 kcal
Fett	10,5	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	7,4	g	
Kohlenhydrate	64,8	g	
davon			
Zucker	6,9	g	
Ballaststoffe	2,4	g	
Eiweiß	12,1	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 durchgehitzt 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 Eierzeugnisse
-	Fisch und Fischerzeugnisse
-	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
+	Soja und Sojaerzeugnisse
+	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)

Butterberliner

Verarbeitungsempfehlung

MELLA-BUTTERBERLINER	10,000 kg
Vollei	2,000 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	2,900 l
Gesamtgewicht	15,500 kg

Knetzeit: 2 + 6 bis 8 Minuten, Spiralkneter
(bis sich der Teig von der Kesselwand löst)

Teigtemperatur: 24 – 26 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 1,350 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die rund gewirkten Teiglinge auf Gärgutträger setzen, etwas andrücken und zur Gare stellen. Nach der Stückgare die Berliner absteifen lassen und von jeder Seite zweimal backen.

Stückgare: ca. 75 Minuten

Siedetemperatur: 170 °C

Backzeit:

1. Backphase	210 sec.
2. Backphase	150 sec.
3. Backphase	50 sec.
4. Backphase	10 sec.

Verarbeitungshinweise: Direkt nach dem Backen zuckern und wie gewünscht füllen und ausgekühlt mit Dekorschnee absieben.

(Verkehrs-)Bezeichnung

Buttersiedegebäck

Zutatenverzeichnis (in Butterreinfett ausgebacken, ohne Füllung und Glasur/Zucker)

Zutaten: **Weizenmehl, Vollei, Butterreinfett, Weizenvorteig (Weizenmehl, Wasser, Hefe), Eiklar, Hefe, Butterfett, Süßmolkenpulver, Stärke, Emulgator E 471, E 481, Sojalecithin, Weizenkleber, Milchezucker, Zucker, Salz, Aroma, Säureregulator E 341, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure**

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Wird Butter in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist Butterreinfett als Siedefett zu verwenden. Der Gehalt an Butterreinfett und Butterfett im Gebäck, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, ist zu ergänzen. Die QUID-Angabe des Butterfettes in unserem Produkt MELLA-BUTTERBERLINER finden Sie auf Seite 1 des Qualitätszertifikates unter dem Punkt Inhaltsstoffangaben.

