

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 | |
| <i>davon</i> | | |
| <i>gesättigte Fettsäuren</i> | 7,4 g | |
| Kohlenhydrate | 64,8 g | |
| <i>davon</i> | | |
| <i>Zucker</i> | 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 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**
- + **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)

Butterberger

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 Gärgerüträger 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, Milchzucker, 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.

QUALITÄTSZERTIFIKAT



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

127700 MELLA-BUTTERBERLINER

5 von 5

Stand per 31.03.2025

IREKS GmbH, Lichtenfelser Str. 20, 95326 Kulmbach, DEUTSCHLAND | GERMANY, Tel.: +49 9221 706-0, info@ireks.com, www.ireks.com