

**Artikel-Bezeichnung:** FITBERRY**Artikel-Nr.:** 127900**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 90 99
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für Malz-Dreikornbrot mit Sonnenblumenkernen und rotem Traubenkonzentrat
<b>Anwendungsmenge:</b>	50 % i. H.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, beige mit Sonnenblumenkernen, Weizenmalzschorf, Gerstenmalzschorf und Roggenvollkornschorf

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	Sonnenblumenkerne, <b>Weizenmehl</b> , <b>Weizenkleber</b> , <b>Weizenmalzschrot</b> , <b>Gerstensauermalzschrot</b> , <b>Roggemehl</b> , Malzmehl ( <b>Weizen</b> , <b>Roggen</b> ), Salz, Traubenkonzentrat, Säuerungsmittel Milchsäure, Stabilisator Guarkernmehl, <b>Roggenvollkornschorf</b> , Tricalciumphosphat, Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), Magnesiumcarbonat
---	---

<b>Angaben zu QUID:</b>	23 % Sonnenblumenkerne 17 % Weizenmehl 7 % Weizenmalzschorf 7 % Gerstensauermalzschorf 5 % Roggemehl 4 % Traubenkonzentrat 3 % Roggenvollkornschorf
-------------------------	---

**Allergene**

<b>Enthält:</b>	<b>Weizen, Roggen, Gerste</b>
-----------------	-------------------------------

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	3,9	-	4,8
Säuregrad	20,0	-	25,0
Schüttgewicht	738	-	902 g/l
Wasser	7,3	-	9,9 %
Asche (500 °C)	6,3	-	9,5 %
Eiweiß (N x 6,25)	15,6	-	23,4 %
Stärke	24,4	-	33,0 %
Fettstoffe	14,7	-	17,9 %
Ballaststoffe	7,9	-	10,7 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.650 kJ	394 kcal
Fett	16,3 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	2,1 g	
Kohlenhydrate	35,7 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	4,5 g	
Ballaststoffe	9,3 g	
Eiweiß	19,5 g	
Salz	4,2 g	
Calcium	720,0 mg	90 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
Magnesium	339,0 mg	90 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

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
- Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks (siehe unten) stets zu nennen
- Bei der Verwendung des Begriffs "FITBERRY" (unspezifische gesundheitsbezogene Angabe) sind zusätzlich zu den Nährwertangaben ein zugelassener und zutreffender spezifischer Claim sowie ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise obligatorisch.

## Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

### Fitberry-Brot<sup>1</sup>

#### Verarbeitungsempfehlung

##### Zum Teig:

<b>FITBERRY</b>	5,000 kg
Weizenmehl T 550	5,000 kg
Hefe*	0,250 kg
Wasser, ca.	6,000 l
<b>Teiggewicht</b>	16,250 kg

\* Hefemenge und Teigruhe den Produktionsbedingungen anpassen.

**Knetzeit:** 2 + 8 Minuten, Spiralkneter

**Teigtemperatur:** 27 – 28 °C

**Teigruhe:** 20 – 30 Minuten

**Teigeinlage:** 0,580 kg

**Arbeitshinweise:** Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund und ggf. auch lang wirken. Danach die Oberfläche befeuchten, in untenstehendes Topping wälzen und mit dem Schluss nach oben in Körbchen zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Teiglinge auf Abziehapparate setzen, die Oberfläche wie gewünscht schneiden und nochmals für 5 – 10 Minuten zur Gare stellen. Anschließend mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

**Topping:** Mischung aus Sesam, Sonnenblumenkerne, Hartweizengrieß (1:1:1)

**Backtemperatur:** Brötchenbacktemperatur, fallend

**Backzeit:** 55 – 60 Minuten

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Malz-Dreikornbrot mit Sonnenblumenkernen und rotem Traubenkonzentrat

## Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Sonnenblumenkerne (9 %), **Weizenkleber**, **Weizenmalzschorf** (2,5 %), **Gerstenmalzschorf** (2,5 %), **Roggenmehl**, Malzmehl (**Weizen**, **Roggen**) (1,7 %), Hefe, Salz, Traubenzucker (1,4 %), Säuerungsmittel Milchsäure, Stabilisator Guarkernmehl, **Roggenvollkornschorf**, **Sesam**, **Hartweizengrieß**, Tricalciumphosphat, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Magnesiumcarbonat

Angabe der E-Nummer anstelle der chemischen Bezeichnung:  
„Säuerungsmittel Milchsäure“ ist durch „Säuerungsmittel E 270“ zu ersetzen.

## Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1146 kJ (272 kcal)
Fett	7,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	38,1 g
davon Zucker	4,4 g
Ballaststoffe	4,8 g
Eiweiß	11,4 g
Salz	1,6 g
Magnesium	132 mg (35 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)
Calcium	256 mg (32 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks stets zu nennen.

## Hinweis zu Health Claims

- <sup>1</sup> Bei der Verwendung des Begriffs „FITBERRY“ handelt es sich um eine unspezifische gesundheitsbezogene Angabe. Daher müssen bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, ein zugelassener und zutreffender spezifischer Claim und ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise stets genannt werden:

**Calcium und Magnesium tragen zu einem normalen Energiestoffwechsel bei  
Calcium und Magnesium tragen zu einer normalen Muskelfunktion bei  
Magnesium trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei  
(Verordnung (EU) Nr. 432/2012, Health-Claim)**

**Schon täglich 100 g Gebäck reichen aus, um die positiven Wirkungen zu erzielen.  
Der regelmäßige Verzehr dieses Brotes ist nur ein Beitrag im Rahmen einer  
abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden  
Lebensweise.**

Bei loser Ware sind die Angaben entweder direkt an der Ware zu machen oder es ist ein entsprechender Hinweis direkt an der Ware vorzunehmen, z. B.: „Nährwertangaben und gesundheitsbezogene Angaben siehe Kladde“. Bei verpackter Ware empfehlen wir die Angabe in räumlicher Nähe zu dem Begriff „FITBERRY“ oder einen Sternchenverweis auf der Schauseite auf die spezifischen Claims.