

Artikel-Bezeichnung: **ÖKO-PURBACK****Artikel-Nr.:** **128100****Produktdaten****Statistische Waren-Nr.:** 2106 90 98**Herstellerland:** Deutschland**Verpackung:** 25 kg Papiersack**Beschreibung:** Backmittel in Bio-Qualität für alle weizenbetonten Gebäcke sowie zur Verbesserung der Gärstabilität und Frischhaltung von Weizen- und Roggenmischbrot**Anwendungsmenge:** 1 - 5 % a. H.
Kleingebäck 5,0 %
Weizengroßbrot 2,5 - 3,0 %
Weizenmischbrot 1,0 - 2,0 %
Roggenmischbrot 1,0 %
Feingebäck 3,0 %**Mindesthaltbarkeit:** 12 Monate**Lagerbedingungen:** kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern**Aussehen:** mehlförmig, beige**Inhaltsstoffangaben****Inhaltsstoffe:** Bio-**Gerstenmalzmehl**, Bio-Zucker, Stabilisator Bio-Guarkernmehl, Bio-Malzextrakt (Bio-**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator Bio-**Sojalecithin**,
(in absteigender Reihenfolge) Salz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme**Allergene****Enthält:** **Gerste, Soja**

Analytische Daten

| | | | |
|-----------------------|------|---|---------|
| pH-Wert (10 g/200 ml) | 4,9 | - | 6,0 |
| Säuregrad | 9,0 | - | 11,0 |
| Schüttgewicht | 775 | - | 948 g/l |
| Wasser | 4,1 | - | 5,5 % |
| Asche (500 °C) | 2,6 | - | 4,0 % |
| Eiweiß (N x 6,25) | 4,8 | - | 7,2 % |
| Stärke | 24,2 | - | 32,8 % |
| Fettstoffe | 2,8 | - | 4,0 % |
| Ballaststoffe | 16,0 | - | 21,6 % |

Nährwertangaben

| | | | |
|-----------------------|-------|----|----------|
| 100 g enthalten: | | | |
| Energie | 1.446 | kJ | 343 kcal |
| Fett | 2,7 | g | |
| davon | | | |
| gesättigte Fettsäuren | 0,8 | g | |
| Kohlenhydrate | 64,2 | g | |
| davon | | | |
| Zucker | 29,2 | g | |
| Ballaststoffe | 18,8 | g | |
| Eiweiß | 6,0 | g | |
| Salz | 2,0 | 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.

Dieses Produkt entspricht der aktuell gültigen EU-Öko-Verordnung. Die Codenummer der Kontrollstelle lautet DE-ÖKO-001. Die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe des Produktes stammen aus EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft.

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 |
| | <ul style="list-style-type: none">◦ Weizen◦ Dinkel◦ Khorasan-Weizen◦ Emmer◦ Roggen |
| + | Gerste |
| | <ul style="list-style-type: none">◦ 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 |
| | <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**

| Einsatzbereich | Zusatz von ÖKO-PURBACK |
|-----------------------|-------------------------------|
| | pro kg Gesamtmehl |
| Kleingebäck | 5,0 % |
| Weizengroßbrot | 2,5 – 3,0 % |
| Weizenmischbrot | 1,0 – 2,0 % |
| Roggenmischbrot | 1,0 % |

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für Bio-Backwaren

„Bio-**Gerstenmalzmehl**“ (40 – 50 %), „Bio-Zucker“, „Stabilisator Bio-Guarkernmehl“, „Bio-Malz-extrakt (Bio-**Gerstenmalz**, Wasser)“, „Emulgator Bio-**Sojalecithin**“ und „Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure“ sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Bio-Backware einzureihen.

Das im Backmittel enthaltene Salz wird beim übrigen Salz mit einbezogen, wobei bei Verwendung von Jodsalz die Angabe „Salz“ durch „Salz, z. T. jodiert“ zu ersetzen ist.

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für herkömmliche Backwaren (keine Bio-Backwaren):

„**Gerstenmalzmehl**“ (40 – 50 %), „Zucker“, „Stabilisator Guarkernmehl“, „Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)“, „Emulgator **Sojalecithin**“ und „Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure“ sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Das im Backmittel enthaltene Salz wird beim übrigen Salz mit einbezogen, wobei bei Verwendung von Jodsalz die Angabe „Salz“ durch „Salz, z. T. jodiert“ zu ersetzen ist.