

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: (in absteigender Reihenfolge)	Bio- Gerstenmalzmehl , Bio-Zucker, Stabilisator Bio-Guarkernmehl, Bio-Malzextrakt (Bio- Gerstenmalz , Wasser), Emulgator Bio- Sojalecithin , 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 durchgegartzt 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)

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-Malzextrakt (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.