

Artikel-Bezeichnung: ÖKO-KRUSTE**Artikel-Nr.:** 128300**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für Bio-Roggenmischbrot mit Dinkel und Sonnenblumenkernen
Anwendungsmenge:	100 % siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige mit Sonnenblumenkernen und Dinkelschrot

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Bio- Roggenmehl , Bio- Weizenmehl , getrockneter Bio- Roggen- sauerteig (Bio- Roggenmehl , Starterkulturen), Bio-Sonnenblumen- kerne, Bio- Dinkelschrot , Bio- Weizenkleber , Salz, Stabilisator Bio- Guarkernmehl, Emulgator Bio- Sojalecithin , Bio-Malzextrakt (Bio- Gerstenmalz , Wasser), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
Angaben zu QUID:	65 % Roggen 6 % Sonnenblumenkerne 5 % Dinkel
Allergene	
Enthält:	Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Soja

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,1	-	5,0
Säuregrad	10,0	-	14,0
Schüttgewicht	642	-	785 g/l
Wasser	8,0	-	10,9 %
Asche (500 °C)	2,6	-	4,0 %
Eiweiß (N x 6,25)	9,4	-	14,2 %
Stärke	46,8	-	63,4 %
Fettstoffe	5,0	-	6,2 %
Ballaststoffe	8,4	-	11,4 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.504 kJ	357 kcal
Fett	5,6 g	
davon		
gesättigte Fettsäuren	0,7 g	
Kohlenhydrate	59,3 g	
davon		
Zucker	1,2 g	
Ballaststoffe	9,9 g	
Eiweiß	11,8 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)

Öko-Kruste

Verarbeitungsempfehlung

ÖKO-KRUSTE	10,000 kg
Bio-Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,800 l
Gesamtgewicht	16,950 kg

Knetzeit: 3 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,900 – 1,150 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, rund wirken und mit dem Schluss in ÖKO-KRUSTE wälzen. Anschließend die Teigstücke in Gärkörbe mit dem Schluss nach unten zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teigstücke mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate stürzen und mit Dampf schieben, den man nicht abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 250 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 60 – 70 Minuten, abhängig von der Teigeinlage

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	1150 g
	Topping:	je Teigling 10 g ÖKO-KRUSTE
	Backverlust:	15 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Bio-Roggenmischbrot mit Dinkelschrot und Sonnenblumenkernen
enthält 44 % Roggen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Bio-Mehl (**Roggen, Weizen**), Wasser, Bio-Sauerteig (**Bio-Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), Bio-Sonnenblumenkerne (4 %), Bio-Dinkelschrot (3,5 %), Bio-Weizenkleber, Salz, BioHefe, Stabilisator Bio-Guarkernmehl, Emulgator Bio-**Sojalecithin**, Bio-Malzextrakt (Bio-Gerstenmalz, Wasser), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1037 kJ (246 kcal)
Fett	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	42,0 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	6,8 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	1,5 g

Bei den angegebenen Nährwerten handelt es sich um berechnete Werte, die aufgrund der Inhaltsstoffe natürlichen Schwankungen unterliegen. Abweichungen können insbesondere durch die Zugabe der im Backbetrieb eingesetzten Zutaten zur Gebäckherstellung entstehen.