

Artikel-Bezeichnung: **ÖKO-4-KORN****Artikel-Nr.:** **128200****Produktdaten**

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

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Bio- Weizenmehl , Bio- Roggenvollkornschrot , Bio- Hafergrütze , Bio- Dinkelschrot , Bio-Leinsamen, Salz, Bio-Sonnenblumenkerne, getrockneter Bio- Roggensauerteig (Bio- Roggenmehl , Starterkulturen), Stabilisator Bio-Guarkernmehl, Bio- Weizenkleber , Bio- Sesam , Emulgator Bio- Sojalecithin , Bio- Gerstenmalzmehl , Bio-Gewürze, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
Angaben zu QUID:	15 % Schrot 5 % Ölsamen

Allergene

Enthält:	Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Soja, Sesam
-----------------	---

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,3	-	6,5	
Säuregrad	2,0	-	6,0	
Schüttgewicht	682	-	833	g/l
Wasser	9,4	-	12,7	%
Asche (500 °C)	2,5	-	3,7	%
Eiweiß (N x 6,25)	9,3	-	13,9	%
Stärke	51,1	-	69,1	%
Fettstoffe	4,4	-	5,4	%
Ballaststoffe	5,5	-	7,5	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.499	kJ	355 kcal
Fett	4,9	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,8	g	
Kohlenhydrate	62,8	g	
davon			
Zucker	1,1	g	
Ballaststoffe	6,5	g	
Eiweiß	11,6	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
+	Weizen
+	Dinkel
°	Khorasan-Weizen
°	Emmer
+	Roggen
+	Gerste
+	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
-	Mandeln
-	Haselnüsse
-	Walnüsse
-	Kaschunüsse
-	Pecannüsse
-	Paranüsse
-	Pistazien
-	Macadamianüsse
-	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
°	Senf und Senferzeugnisse (interner Grenzwert der Spurenkennzeichnung 10 ppm)
+	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
-	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-Vierkorn-Kleingebäck (Rustikale, Öko-Knacker) Verarbeitungsempfehlung

ÖKO-4-KORN	10,000 kg
Bio-Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,700 l
Gesamtgewicht	16,000 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 2,000 – 2,200 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 20 Minuten

Verarbeitungshinweise: **Rustikale**
Nach der Zwischengare die Teigstücke nur teilen, die Oberfläche mit Wasser abstreichen und die Teiglinge in ÖKO-4-KORN drücken. Bei guter Gare einschneiden und kräftig backen.

Öko-Knacker

Nach der Zwischengare die Teigstücke teilen und über die Wickelmaschine bzw. von Hand auslängen. Die Oberfläche mit Wasser abstreichen und die Teiglinge in ÖKO-4-KORN drücken. Bei $\frac{3}{4}$ Gare schneiden und kräftig backen.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 22 – 24 Minuten für Rustikale
16 – 18 Minuten für Öko-Knacker

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 70 g
Topping: je Teigling 2 g ÖKO-4-KORN
Backverlust: 20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Bio-Vierkornkleingebäck mit 12 % Schrot und 4 % Ölsamen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Bio-**Weizenmehl**, Wasser, Bio-**Roggenvollkornschrot**, Bio-**Hafergrütze**, Bio-**Dinkelschrot**, Bio-Leinsamen, Bio-Hefe, Salz, Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-Sauerteig (Bio-**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), Stabilisator Bio-Guarkernmehl, Bio-**Weizenkleber**, Bio-**Sesam**, Emulgator Bio-**Sojalecithin**, Bio-**Gerstenmalzmehl**, Bio-Gewürze, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Kleingebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1198 kJ (284 kcal)
Fett	3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	50,6 g
davon Zucker	2,0 g
Ballaststoffe	5,6 g
Eiweiß	9,4 g
Salz	1,7 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.