

Artikel-Bezeichnung: TOP-FRESH**Artikel-Nr.:** 140100**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Backmittel zur Verbesserung der Frischhaltung von Weizenmisch-, Roggenmisch- und Roggenbroten
Anwendungsmenge:	1 - 2 % auf Mehl
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenkleber, Weizenmehl, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
---	---

Allergene

Enthält:	Weizen
-----------------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,0	-	4,9
Säuregrad	20,0	-	25,0
Schüttgewicht	642	-	785 g/l
Wasser	7,2	-	9,8 %
Asche (500 °C)	0,5	-	0,8 %
Eiweiß (N x 6,25)	52,0	-	59,0 %
Stärke	20,8	-	28,2 %
Fettstoffe	5,8	-	7,0 %
Ballaststoffe	1,3	-	1,7 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.652 kJ	391 kcal
Fett	6,4 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,9 g	
Kohlenhydrate	26,4 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	1,5 g	
Ballaststoffe	1,5 g	
Eiweiß	54,6 g	
Salz	0,20 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.

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

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

Anwendungsempfehlung

1 - 2 % auf Mehl

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

"Weizenkleber", "Rapsöl" und "Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure" sind in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Der Anteil jeder dieser Zutaten beträgt weniger als 2 %. Das im Backmittel enthaltene **Weizenmehl** wird beim übrigen **Weizenmehl** mit einbezogen.

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

Roggenmischbrot 70/30

Verarbeitungsempfehlung

Roggenmehl Type 1150	4,500 kg
Weizenmehl Type 550	3,000 kg
Grundsauer, TA 160	4,000 kg
TOP-FRESH	0,100 kg
STABILASE	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,300 l
Gesamtgewicht	18,350 kg

Knetzeit: 6 + 1 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 1,150 kg

Zwischengare: keine

Aufarbeitung: wie gewünscht

Stückgare: 40 – 50 Minuten

Backtemperatur: 250 °C, fallend

Backzeit: 60 – 70 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 1.150 g

Gebäckgewicht: 978 g

Topping: kein

Backverlust: 15 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Roggenmischbrot
enthält 45 % Roggen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Roggenmehl**, Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen)*, Wasser, **Weizenmehl**, Salz**, **Weizenkleber**, Hefe, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* Falls der von Ihnen eingesetzte Sauerteig weitere Zutaten enthält, so sind diese in der Klammer zu ergänzen, wobei besonders auf allergene Zutaten zu achten ist. Die allergenen Zutaten sind fett zu drucken.

** Falls Sie Jodsalz verwenden, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe „Salz“ durch „jodiertes Speisesalz“ zu ersetzen.

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	940 kJ (222 kcal)
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	44,6 g
davon Zucker	3,1 g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	1,3 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.