

**Artikel-Bezeichnung:** STABILOFRESH**Artikel-Nr.:** 128600**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Backmittel zur Verbesserung der Gärstabilität und Frischhaltung von Brot und Spezialkleingebäck
<b>Anwendungsmenge:</b>	1,5 - 2,5 % a. H.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellbeige

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	<b>Weizenkleber, Weizenquellmehl,</b> Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
---	--

**Allergene**

<b>Enthält:</b>	<b>Weizen</b>
-----------------	---------------

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,4	-	5,4
Säuregrad	12,8	-	15,6
Schüttgewicht	682	-	833 g/l
Wasser	8,2	-	11,2 %
Asche (500 °C)	0,5	-	0,8 %
Eiweiß (N x 6,25)	42,0	-	49,0 %
Stärke	31,6	-	42,8 %
Fettstoffe	2,7	-	3,3 %
Ballaststoffe	1,9	-	2,5 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.559 kJ	368 kcal
Fett	3,0 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,8 g	
Kohlenhydrate	38,5 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	0,5 g	
Ballaststoffe	2,2 g	
Eiweiß	44,7 g	
Salz	0,12 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

Einsatzbereich	Zusatz von STABILOFRESH
	pro kg Gesamtmehl
<b>Roggenbrot</b> <b>Roggenmischbrot 80/20</b> <b>Roggenmischbrot 70/30</b>	15 – 25 g
<b>Roggenmischbrot 60/40</b> <b>Mischbrot 50/50</b>	15 – 20 g
<b>Weizenmischbrot 60/40</b> <b>Weizenmischbrot 65/35</b>	10 – 15 g
<b>Spezialkleingebäck*</b>	10 – 15 g

\* Zur Unterstützung des Brötchenbackmittels.

### Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

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

Bei weizenmehlhaltigen Backwaren wird das im Backmittel enthaltene **Weizenmehl** (43 – 53 %) beim übrigen **Weizenmehl** mit einbezogen.