

**Artikel-Bezeichnung: STABIL & FRISCH 1856****Artikel-Nr.: 136100****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 von Stabilität und Frischhaltung
<b>Anwendungsmenge:</b>	1 - 2 % auf Getreidemahlerzeugnisse
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, beige

**Inhaltsstoffangaben**

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

**Allergene**

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

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,3	-	6,5
Säuregrad	9,0	-	14,0
Schüttgewicht	661	-	808 g/l
Wasser	8,4	-	11,4 %
Asche (500 °C)	0,6	-	0,9 %
Eiweiß (N x 6,25)	43,0	-	50,0 %
Stärke	30,9	-	41,9 %
Fettstoffe	3,9	-	4,7 %
Ballaststoffe	2,7	-	3,7 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.576	kJ	372 kcal
Fett	4,3	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,6	g	
Kohlenhydrate	40,1	g	
davon			
Zucker	2,4	g	
Ballaststoffe	3,2	g	
Eiweiß	41,5	g	
Salz	0,10	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.

<b>+</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse</b>
<b>+</b>	<b>Weizen</b>
°	Dinkel
°	Khorasan-Weizen
°	Emmer
°	Roggen
°	Gerste
°	Hafer
-	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
°	Eier und Eierzeugnisse
-	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 (verpackte Ware)****Anwendungsempfehlung**

<b>Einsatzbereich</b>	<b>Zusatz von STABIL &amp; FRISCH 1856</b>
	pro kg Gesamtmehl
Roggenbrot	1,5 %
Roggenmischbrot	1 – 2 %
Weizenmischbrot	1 – 1,5 %
Weißbrot	1 %

Verarbeitungshinweise: STABIL & FRISCH 1856 vor der Teigbereitung trocken mit dem Mehl vermischen.

**Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck**

"**Weizenkleber**", „Rapsöl“ und "Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure" sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Das im Backmittel enthaltene **Weizenmehl** wird beim übrigen **Weizenmehl** mit einbezogen.