

Artikel-Bezeichnung: **ERDNUSS-GRIPSI****Artikel-Nr.:** **128500****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Korb (20 kg Premix + 2 x 2,5 kg Erdnüsse)
Beschreibung:	Premix für Spezialkleingebäck mit Ölsamen
Anwendungsmenge:	50 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Malzschrot, Kürbiskernen, Roggenvollkornschrot, Lupinenschrot und Haferflocken

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Sonnenblumenkerne, Weizenmehl , Leinsamen, Weizenkleber , Malzschrot (Gerste , Weizen), Kürbiskerne, Salz, getrockneter Weizensauerteig (Weizenmehl , Starterkulturen), Roggenvollkornschrot , Lupinenschrot , Stabilisator Guarkernmehl, Roggenquellmehl , Haferflocken , Hirsemehl, Dextrose, Weizenmalzmehl , Zucker, Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Emulgator E 472e, E 471, Säureregulator E 341, E 263, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
Inhaltsstoffe der Beipackung Erdnüsse	Erdnussskerne , geröstet
Angaben zu QUID:	20 % Sonnenblumenkerne 14 % Leinsamen 7 % Kürbiskerne Die QUID-Angaben beziehen sich auf das Premix (ohne Erdnussskerne)

Allergene

Enthält:	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Erdnüsse, Lupine, Erdnüsse
-----------------	--

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,6	-	5,6
Säuregrad	6,0	-	11,0
Schüttgewicht	775	-	948 g/l
Wasser	6,3	-	8,5 %
Asche (500 °C)	4,6	-	7,0 %
Eiweiß (N x 6,25)	17,4	-	26,2 %
Stärke	21,9	-	29,7 %
Fettstoffe	21,4	-	26,2 %
Ballaststoffe	8,8	-	12,0 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.856	kJ	445 kcal
Fett	23,8	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	20,1	g	
Kohlenhydrate	30,4	g	
davon			
Zucker	3,5	g	
Ballaststoffe	10,4	g	
Eiweiß	21,8	g	
Salz	4,0	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.

Unser Produkt und die damit hergestellten Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgehitzt werden.

Die Angaben zu Sensorik, Inhaltsstoffen, QUID, analytischen Daten, Allergenen sowie den Nährwertangaben beziehen sich auf das Premix (ohne Erdnusskerne).

Die Beipackung enthält das Allergen Erdnüsse und kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.

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 (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
-	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)

Erdnuss-Gripsi-Brötchen Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
ERDNUSS-GRIPSI	5,000 kg
Erdnusskerne, geröstet*	1,250 kg
Pflanzenöl	0,150 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,500 l
Gesamtgewicht	17,200 kg

* liegen vakuumverpackt dem Verkaufspaket bei

Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 2,400 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 20 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

Stückgare: Gärunterbrechung

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 20 – 22 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	80 g
	Gebäckgewicht:	64 g
	Topping:	kein Topping
	Backverlust:	20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenkleingebäck mit gerösteten Erdnusskernen, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Kürbiskernen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, geröstete **Erdnusskerne** (9 %), Sonnenblumenkerne (7 %), Leinsamen (5 %), **Weizenkleber**, Malzschrot (**Gerste**, **Weizen**), Kürbiskerne (2,5 %), Hefe, **Weizensauerteig** (**Weizenmehl**, Wasser, Starterkulturen), Salz, ...*, **Roggenvollkornschrot**, **Lupinenschrot**, Stabilisator Guarkernmehl, **Roggenmehl**, **Haferflocken**, Hirsemehl, Dextrose, **Weizenmalzmehl**, Zucker, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator E 472e, E 471, Säureregulator E 341, E 263, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* An dieser Stelle ist das Speiseöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

Nährwertangaben

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

Energie	1498 kJ (358 kcal)
Fett	15,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,1 g
Kohlenhydrate	38,1 g
davon Zucker	2,2 g
Ballaststoffe	5,9 g
Eiweiß	14,6 g
Salz	1,4 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.