

**Artikel-Bezeichnung:** HOPFEN UND MALZ**Artikel-Nr.:** 128700**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 90 99
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für rustikales Spezialgebäck mit Malz, Dinkel und Hopfenöl
<b>Anwendungsmenge:</b>	25 % i. H.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, beige mit Sonnenblumenkernen und Weizenmalzschorf

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	Sonnenblumenkerne, <b>Dinkelmehl</b> , Malzmehl ( <b>Weizen, Gerste</b> ), <b>Weizenmalzschorf</b> , Salz, <b>Weizenkleber</b> , Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Hopfenöl, Enzyme
---	--

**Angaben zu QUID:**30 % Malz  
27 % Dinkel**Allergene****Enthält:** **Weizen, Dinkel, Gerste**

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,1	-	5,0
Säuregrad	8,0	-	13,0
Schüttgewicht	714	-	873 g/l
Wasser	6,1	-	8,3 %
Asche (500 °C)	7,1	-	10,7 %
Eiweiß (N x 6,25)	13,9	-	20,9 %
Stärke	29,1	-	39,3 %
Fettstoffe	17,3	-	21,1 %
Ballaststoffe	6,2	-	8,4 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.745 kJ	417 kcal
Fett	19,2 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	2,0 g	
Kohlenhydrate	40,0 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	5,7 g	
Ballaststoffe	7,3 g	
Eiweiß	17,4 g	
Salz	8,8 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)

### Rustikaler Bauernfladen Verarbeitungsempfehlung

**Quellstück:**

Kürbiskerne	0,600 kg
Leinsamen	0,600 kg
Salz	0,030 kg
<u>Wasser (ca. 40 °C)</u>	<u>0,700 l</u>
Gesamtgewicht	1,930 kg

Quellzeit: ca. 2 Stunden

**Teig:**

Quellstück	1,930 kg
Roggenmehl Type 1150	4,800 kg
Grundsauer, TA 160	4,300 kg
HOPFEN UND MALZ	2,500 kg
PANITOP-ROGGEN	0,250 kg
PANIMALTIN	0,075 kg
Hefe	0,200 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>5,300 l</u>
Gesamtgewicht	19,355 kg

Knetzeit: 8 + 1 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 1,200 kg – 2,500 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, leicht rund wirken und in Roggenmehl zu Fladen (Ø ca. 30 cm) ausformen. Auf bemehlte Abziehapparate legen, zur Gare stellen und vor dem Schieben mit den Fingern Vertiefungen in die Teiglinge eindrücken. Mit Dampf backen, den man nach einer Minute abziehen lässt.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 260 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 80 – 90 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	2500 g
	Gebäckgewicht:	ca. 2163 g
	Topping:	40 – 50 g Roggenmehl
	Backverlust:	15 %

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Roggenbrot mit 11 % Ölsamen, 4,5 % Malz und Hopfenöl

**Zutatenverzeichnis**

Zutaten: **Roggenmehl**, **Roggensauerteig (Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen)\*, Wasser, Sonnenblumenkerne, **Dinkelmehl**, Kürbiskerne, Leinsamen, Malzmehl (**Weizen, Gerste**), **Weizenkleber**, Salz, **Weizenmalzschorf**, Hefe, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Rapsöl, Emulgator E 471, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Hopfenöl

\* 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.

**Nährwertangaben**

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1113 kJ (265 kcal)
Fett	6,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	38,7 g
davon Zucker	2,5 g
Ballaststoffe	6,0 g
Eiweiß	9,6 g
Salz	1,5 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.

**Hinweis**

Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von PANIMALTIN zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen:

**„Krume mit Malzextrakt gebräunt“**