

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

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

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Sonnenblumenkerne, Dinkelmehl , Malzmehl (Weizen, Gerste), Weizenmalzschrot , Salz, Weizenkleber , 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 durchgehitzt 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 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 (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
Wasser (ca. 40 °C)	0,700 l
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
Wasser, ca.	5,300 l
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, **Weizenmalzschrot**, 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“