

**Artikel-Bezeichnung:** KORNLÄNDER**Artikel-Nr.:** 128800**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für kernige Malz-Mehrkorn-Gebäcke mit Lupinenschrot und Sonnenblumenkernen
<b>Anwendungsmenge:</b>	35 % i. H.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellbraun mit Sonnenblumenkernen und Schrotten

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)</b>	<b>Roggenmehl, Gerstensauermalzschorf, Lupinenschrot, Weizenkleber, Weizenquellmehl, Sonnenblumenkerne, Salz, Weizeneröstmalzmehl, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Weizen-speisekleie, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme</b>
---	---

<b>Angaben zu QUID:</b>	22 % Gerstensauermalzschorf 15 % Lupinenschrot 6 % Sonnenblumenkerne
-------------------------	--

**Allergene**

<b>Enthält:</b>	<b>Weizen, Roggen, Gerste, Lupine</b>
-----------------	---------------------------------------

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,4	-	5,4
Säuregrad	12,0	-	16,0
Schüttgewicht	749	-	916 g/l
Wasser	5,7	-	7,7 %
Asche (500 °C)	5,9	-	8,9 %
Eiweiß (N x 6,25)	19,0	-	28,6 %
Stärke	26,6	-	36,0 %
Fettstoffe	6,2	-	7,6 %
Ballaststoffe	11,8	-	16,0 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.472 kJ	350 kcal
Fett	6,9 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	1,2 g	
Kohlenhydrate	41,2 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	2,4 g	
Ballaststoffe	13,9 g	
Eiweiß	23,8 g	
Salz	5,6 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**

- 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
- Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von "KORNLÄNDER" zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren ein Hinweis "Krume mit Malzextrakt gebräunt" vorzunehmen.

## Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

### Kornländer-Brot (mit Grundsauer)

#### Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Grundsauer, TA 160	2,400 kg
KORNLÄNDER	3,500 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,000 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>17,050 kg</b>

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: 20 – 30 Minuten

Teigeinlage: 0,580 kg für 0,500 kg Brot  
0,875 kg für 0,750 kg Brot

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, rund wirken und länglich ausformen. Die Oberfläche der Teiglinge mit Wasser abstreichen und in Haferflocken wälzen. Anschließend direkt auf Abziehapparate bzw. in die vorbereiteten Kästen legen und zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge schneiden und mit Dampf schieben, den man nach ca. 1 Minute abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 50 – 60 Minuten, abhängig von der Teigeinlage

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 580 g  
Gebäckgewicht: 505 g  
Topping: 28 g Haferflocken  
Backverlust: 17 %

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Malz-Mehrkornbrot mit Lupinenschrot und Sonnenblumenkernen

## Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl (**Weizen, Roggen**), Wasser, Sauerteig (**Roggenmehl, Wasser, Starterkulturen**)\*, **Haferflocken, Gerstensauermalzschröt** (5 %), **Lupinenschrot** (3,5 %), **Weizenkleber**, Sonnenblumenkerne (1,4 %), Salz, Hefe, **Weizenröstmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenspeisekleie**, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

- \* 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	1073 kJ (254 kcal)
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	43,9 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	6,1 g
Eiweiß	10,9 g
Salz	1,3 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.

## Kornländer-Brot (mit IREKS-ÖKOSAUER)

### Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Roggenmehl Type 1150	2,500 kg
KORNLÄNDER	3,500 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,300 kg
Hefe	0,150 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>6,800 l</u>
Gesamtgewicht	17,250 kg

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: 20 – 30 Minuten

Teigeinlage: 0,580 kg für 0,500 kg Brot  
0,875 kg für 0,750 kg Brot

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, rund wirken und länglich ausformen. Die Oberfläche der Teiglinge mit Wasser abstreichen und in Haferflocken wälzen. Anschließend direkt auf Abziehhapparate bzw. in die vorbereiteten Kästen legen und zur Gare stellen.

Bei guter Gare die Teiglinge schneiden und mit Dampf schieben, den man nach ca. 1 Minute abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 50 – 60 Minuten, abhängig von der Teigeinlage

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 580 g  
Gebäckgewicht: 505 g  
Topping: 28 g Haferflocken  
Backverlust: 17 %

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Malz-Mehrkornbrot mit Lupinenschrot und Sonnenblumenkernen

#### Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl (**Weizen**, **Roggen**), Wasser, **Haferflocken**, **Gerstensauermalzschorf** (5 %), **Lupinen-schrot** (3,5 %), **Weizenkleber**, Sonnenblumenkerne (1,4 %), Salz, Hefe, Branntweinessig, **Weizenröstmalmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenspeisekleie**, Säuerungsmittel Milchsäure, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

#### Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1073 kJ (254 kcal)
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	43,9 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	6,1 g
Eiweiß	10,9 g
Salz	1,3 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 Gebäckerstellung entstehen.