

**Artikel-Bezeichnung:** IREKS-AROMAPASTE**Artikel-Nr.:** 129000**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Österreich
<b>Verpackung:</b>	10 kg Eimer
<b>Beschreibung:</b>	Malz-Aromapaste zur Intensivierung des Geschmacks und Verbesserung der Gebäckqualität
<b>Anwendungsmenge:</b>	1 - 2 % a. H.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	braune Paste

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	Getrockneter <b>Weizen</b> -Natursauerteig ( <b>Weizenmehl</b> , Starterkulturen), Zucker, Malz ( <b>Weizenmalzmehl</b> , <b>Gerstenmalzextrakt</b> ), <b>Weizenquellmehl</b> , Palmöl, Rapsöl, <b>Milchzucker</b> , Emulgator <b>Sojalecithin</b> , Enzyme
---	---

**Allergene**

<b>Enthält:</b>	<b>Weizen, Gerste, Soja, Milch</b>
-----------------	------------------------------------

### Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	3,6	-	4,4
Säuregrad	9,9	-	12,1
Wasser	2,6	-	3,6 %
EBC-Einheiten (photometrisch)	250	-	350
SKB-Einheiten in alpha-AE	<	20	
Asche (500 °C)	0,7	-	1,0 %
Eiweiß (N x 6,25)	5,5	-	8,3 %
Stärke	24,1	-	32,7 %
Fettstoffe	20,3	-	24,8 %
Ballaststoffe	2,7	-	3,7 %

Die Bestimmung der Farbe nach EBC ist prinzipiell nur für klare und flüssige Malzprodukte gültig. Die Farbwirkung in Teig und Gebäck kann z.T. deutlich abweichen und mitunter kräftiger ausfallen.

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	2.053 kJ	490 kcal
Fett	22,5 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	8,3 g	
Kohlenhydrate	63,4 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	30,5 g	
Ballaststoffe	3,2 g	
Eiweiß	6,9 g	
Salz	0,44 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.

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**
- + **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)

### Anwendungsempfehlung

1 – 2 %

### Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

„Zucker“, „Weizenmalzmehl“, „Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)“, „Palmöl“, „Rapsöl“, „Milchzucker“ und „Emulgator **Sojalecithin**“ sind in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Der Anteil jeder dieser Zutaten beträgt weniger als 2 %. Die Zutaten sind somit hinter dem Salz aufzuführen.

Das im Backmittel über den getrockneten **Weizensauerteig** enthaltene **Weizenmehl** sowie das **Weizenquellmehl** werden beim übrigen **Weizenmehl** mit einbezogen.