

Artikel-Bezeichnung: IREKS-AROMAPASTE**Artikel-Nr.:** 129000**Produktdaten****Statistische Waren-Nr.:** 2106 90 98**Herstellerland:** Österreich**Verpackung:** 10 kg Eimer**Beschreibung:** Malz-Aromapaste zur Intensivierung des Geschmacks und Verbesserung der Gebäckqualität**Anwendungsmenge:** 1 - 2 % a. H.**Mindesthaltbarkeit:** 9 Monate**Lagerbedingungen:** kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern**Aussehen:** braune Paste**Inhaltsstoffangaben****Inhaltsstoffe:** Getrockneter **Weizen**-Natursauerteig (**Weizenmehl**, Starterkulturen),
(in absteigender Reihenfolge) Zucker, Malz (**Weizenmalzmehl**, **Gerstenmalzextrakt**), **Weizenquell-**
mehl, Palmöl, Rapsöl, **Milchzucker**, Emulgator **Sojalecithin**, Enzyme**Allergene****Enthält:** **Weizen, Gerste, Soja, Milch**

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	
davon		
gesättigte Fettsäuren	8,3 g	
Kohlenhydrate	63,4 g	
davon		
Zucker	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 Eierzeugnisse
- 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.