

Artikel-Bezeichnung: **MELLA-CROISSANT****Artikel-Nr.:** **129700****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	12,5 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für zartblättrige Croissants, Butter-Croissants und touriertes Feingebäck
Anwendungsmenge:	25 % a. H.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenmehl , Zucker, Weizenkleber , Salz, Stabilisator E 466, Weizenmalzmehl , Vollmilchpulver , Backtriebmittel E 341, E 500, E 170, Süßmolkenpulver , Aroma, Emulgator E 472e, Malz-extrakt (Gerstenmalz , Wasser), Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure
--	--

Allergene

Enthält:	Weizen, Gerste, Milch
----------	------------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,7	-	7,0
Säuregrad	4,0	-	8,0
Schüttgewicht	833	-	1.018 g/l
Wasser	5,4	-	7,2 %
Asche (500 °C)	8,2	-	12,4 %
Eiweiß (N x 6,25)	11,0	-	14,0 %
Stärke	25,4	-	34,4 %
Fettstoffe	1,3	-	1,5 %
Ballaststoffe	3,4	-	4,6 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.409	kJ	332 kcal
Fett	1,4	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,7	g	
Kohlenhydrate	64,7	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	34,1	g	
Ballaststoffe	4,0	g	
Eiweiß	13,0	g	
Salz	9,0	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)

Croissants

Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-CROISSANT	2,500 kg
Butter/Margarine	0,400 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	6,500 l
Gesamtgewicht	20,000 kg

Knetzeit: 3 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 15 – 18 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe je kg Teig 0,250 – 0,300 kg Ziehbutter/-margarine mit drei einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten. Den fertig tourierten Teig 15 – 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen. Den Croissantteig auf eine Stärke von ca. 2,5 mm bei einer Breite von 50 cm ausrollen. Dreiecke von 25 x 12 cm (Höhe x Breite) schneiden, zum Croissant aufarbeiten und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit leichtem Dampf backen und 3 – 5 Minuten vor Ende der Backzeit zur Stabilisierung den Zug öffnen

Stückgare: 90 – 120 Minuten

Backtemperatur: 210 °C, fallend, mit leichtem Dampf

Backzeit: 15 – 18 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 15 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Plundergebäck

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, **Ziehbutter** (...)*, Wasser, Zucker, Hefe, **Butter****, **Weizenkleber**, Salz, Stabilisator E 466, **Weizenmalzmehl**, **Vollmilchpulver**, Backtriebmittel E 341, E 500, E 170, **Süßmolkenpulver**, Aroma, Emulgator E 472e, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* In der Klammer sind ggf. die Zutaten der Ziehbutter nach den Vorschriften der LMIV anzugeben. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller. Bei der Verwendung von „Ziehmargarine“ ist die Angabe „**Ziehbutter**“ durch „Ziehmargarine (...)“ zu ersetzen.

** Bei der Verwendung von „Margarine“ ist die Angabe „**Butter**“ durch „Margarine (...)“ zu ersetzen, wobei in der Klammer die Zutaten der Margarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben sind. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller.

Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter und Ziehbutter	Rezept mit Margarine und Ziehmargarine
Energie	1699 kJ (407 kcal)	1662 kJ (394 kcal)
Fett	23,4 g	22,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,8 g	8,4 g
Kohlenhydrate	40,9 g	40,8 g
davon Zucker	5,1 g	4,9 g
Ballaststoffe	2,3 g	2,3 g
Eiweiß	7,0 g	6,9 g
Salz	1,0 g	1,1 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 zur QUID-Kennzeichnung

Wird **bei mit Butter und Ziehbutter hergestellten Croissants** Butter in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist der Buttergehalt im Gebäck, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, zu ergänzen. Diese Angabe teilen wir Ihnen auf Anfrage mit, da wir für die QUID-Angabe die exakte Buttermenge benötigen, die in den Teig eingezogen wird.