

**Artikel-Bezeichnung:** **DINKEL-HONIG-KRUSTIS****Artikel-Nr.:** **130000****Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 20 00
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für rustikales Dinkelkleingebäck mit Ölsamen, Lupinenschrot und Honig
<b>Anwendungsmenge:</b>	100 % siehe Grundrezept
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellbeige mit Sonnenblumenkernen, Lupinenschrot, Sesam, Dinkelschrot und Dinkelflocken

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	<b>Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Lupinenschrot, Sesam, Dinkelvollkornschrot, Dinkelflocken, Weizenkleber, Backhonig, Salz, Zucker, Dextrose, Stabilisator Guarkernmehl, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Emulgator E 472e, Säureregulator E 339, E 340, Aroma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme</b>
<b>Angaben zu QUID:</b>	9 % Ölsamen 5 % Lupinenschrot 2,2 % Backhonig

**Allergene**

<b>Enthält:</b>	<b>Weizen, Dinkel, Gerste, Sesam, Lupine</b>
-----------------	--

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,5	-	6,7
Säuregrad	4,0	-	8,0
Schüttgewicht	702	-	859 g/l
Wasser	9,0	-	12,2 %
Asche (500 °C)	2,9	-	4,3 %
Eiweiß (N x 6,25)	13,6	-	20,4 %
Stärke	42,2	-	57,0 %
Fettstoffe	6,9	-	8,5 %
Ballaststoffe	5,0	-	6,8 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.559	kJ	370 kcal
Fett	7,7	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	1,1	g	
Kohlenhydrate	55,0	g	
davon			
Zucker	4,8	g	
Ballaststoffe	5,9	g	
Eiweiß	17,0	g	
Salz	2,1	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.

<b>+</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse</b>
<b>+</b>	<b>Weizen</b>
<b>+</b>	<b>Dinkel</b>
°	Khorasan-Weizen
°	Emmer
°	Roggen
<b>+</b>	<b>Gerste</b>
°	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)
<b>+</b>	<b>Sesamsamen und Sesamerzeugnisse</b>
-	Schwefeldioxid und Sulfite in einer c >10mg/kg
<b>+</b>	<b>Lupine und Lupinerzeugnisse</b>
-	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)****Krustis/Rosenbrötchen  
Verarbeitungsempfehlung**

DINKEL-HONIG-KRUSTIS	10,000 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,200 l
Gesamtgewicht	15,600 kg

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 1,200 kg/30 Stück für Krustis  
2,100 kg/30 Stück für Rosenbrötchen

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise: **Krustis**  
Nach der Teigruhe die Teigballen nur abteilen. Zwei Teiglinge aufeinander legen und in Dinkelmehl lang stoßen. Mit dem Schluss nach unten zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Teiglinge drehen, evtl. nochmals abstauben und mit kräftig Dampf backen.

**Rosenbrötchen**

Nach der Zwischengare die Teigballen auf gefetteten Wirtellern leicht rund wirken. Den Schluss in Dinkelmehl drücken, mit dem Schluss nach unten auf Gärdielen setzen und in die Kälte einbringen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Teiglinge drehen und mit Dampf backen.

Stückgare: Gärunterbrechung

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 20 – 22 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	40 g (Krustis)/ 70 g (Rosenbrötchen)
	Gebäckgewicht:	32 g (Krustis)/ 56 g (Rosenbrötchen)
	Topping:	kein Topping
	Backverlust:	20 %

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Dinkelkleingebäck mit 7 % Ölsamen, 4 % Lupinenschrot und 1,8 % Honig

### Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Dinkelmehl**, Wasser, **Dinkelvollkornmehl**, Sonnenblumenkerne, **Lupinenschrot**, **Sesam**, Hefe, **Dinkelvollkornschrot**, **Dinkelflocken**, **Weizenkleber**, Backhonig, Salz, ...\*, Zucker, Dextrose, Stabilisator Guarkernmehl, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator E 472e, Säureregulator E 339, E 340, Aroma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

\* An dieser Stelle ist das Pflanzenöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

### Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1286 kJ (305 kcal)
Fett	7,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	44,1 g
davon Zucker	4,0 g
Ballaststoffe	4,9 g
Eiweiß	14,0 g
Salz	1,7 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.