

Artikel-Bezeichnung: CLASSIC-BAGUETTE**Artikel-Nr.:** 130100**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Backmittel für Baguette/-brötchen und Weißbrotsspezialitäten
Anwendungsmenge:	10 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenmehl , getrockneter Weizenvorteig (Weizenmehl , Hefe), Salz, Stabilisator E 412, E 466, Weizenmalzmehl , getrockneter Weizen -Natursauerteig (Weizenmehl , Starterkulturen), Säureregulator E 450, E 263, E 341, Emulgator E 472e, Weizenkleber , Dextrose, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme (alpha-Amylase, Xylanase)
---	---

Allergene

Enthält:	Weizen
----------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (5 g/200 ml)	4,6	-	5,6
Säuregrad	18,0	-	22,0
Schüttgewicht	803	-	982 g/l
Wasser	7,1	-	9,5 %
Asche (500 °C)	20,4	-	30,6 %
Eiweiß (N x 6,25)	7,0	-	10,4 %
Stärke	31,5	-	42,6 %
Fettstoffe	2,0	-	4,0 %
Ballaststoffe	11,8	-	16,0 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.043 kJ	248 kcal
Fett	2,5 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	1,3 g	
Kohlenhydrate	39,1 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	1,9 g	
Ballaststoffe	13,9 g	
Eiweiß	8,7 g	
Salz	21,0 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 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 (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

10 % i. H.

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

"**Weizenvorteig (Weizenmehl, Wasser, Hefe)**" (30 - 35 %), "Salz (20 - 25 %)", "Stabilisator E 412, E 466", "**Weizenmalzmehl**", "**Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen)**", "Säureregulator E 450, E 263, E 341", "Emulgator E 472e", "Weizenkleber", "Dextrose" und "Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure" sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Das im Backmittel enthaltene **Weizenmehl** (20 - 25 %) wird beim übrigen **Weizenmehl** mit einbezogen.

Der getrocknete **Weizenvorteig** und getrocknete **Weizensauerteig** wurden mit einem Teil des Schüttwassers in **Weizenvorteig** und **Weizensauerteig** umgerechnet.

Baguette

Verarbeitungsempfehlung

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	9,000 kg
CLASSIC-BAGUETTE	1,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,200 l
Teiggewicht	16,400 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg für 0,500 kg-Baguette
0,320 kg für 0,250 kg-Baguette

Zwischengare: 10 – 15 Minuten

Aufarbeitung: wie für Baguette üblich

Backtemperatur: ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur
(gut Vorschwaden, leicht Nachschwaden)

Backzeit: 25 – 30 Minuten, je nach Größe

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 17 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weißbrot bzw. Weizenkleingebäck (abhängig vom Gebäckgewicht)

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Weizenvorteig (Weizenmehl**, Wasser, Hefe), Salz, Hefe, Stabilisator E 412, E 466, **Weizenmalzmehl**, **Weizensauerteig (Weizenmehl**, Wasser, Starterkulturen), Säureregulator E 450, E 263, E 341, Emulgator E 472e, **Weizenkleber**, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1031 kJ (243 kcal)
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	49,4 g
davon Zucker	1,9 g
Ballaststoffe	3,4 g
Eiweiß	7,7 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.