

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

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

**Inhaltsstoffangaben**

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

**Allergene**

Enthält:	<b>Weizen</b>
----------	---------------

**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	
davon			
gesättigte Fettsäuren	1,3	g	
Kohlenhydrate	39,1	g	
davon			
Zucker	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 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>
°	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)

#### 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
<b>CLASSIC-BAGUETTE</b>	1,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,200 l
<b>Teiggewicht</b>	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.