

Artikel-Bezeichnung: **MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR****Artikel-Nr.:** **130400****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	12,5 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für locker-leichte Dinkel-Joghurt-Rührkuchen
Anwendungsmenge:	100 % siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Dinkelmehl , Zucker, Volleipulver , Reisstärke, Reisquellmehl, Maltodextrin, Milchzucker , Magermilchjoghurtpulver , Süßmolkenpulver , Backtriebmittel E 450, E 500, jodiertes Speisesalz, Emulgator E 481, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Stabilisator E 466, Aroma
Angaben zu QUID:	1,5 % Magermilchjoghurtpulver

Allergene

Enthält:	Dinkel, Ei, Milch
-----------------	--------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	6,0	-	7,3	
Säuregrad	5,0	-	9,0	
Schüttgewicht	726	-	887	g/l
Wasser	5,3	-	7,1	%
Asche (500 °C)	1,8	-	2,7	%
Eiweiß (N x 6,25)	8,9	-	13,3	%
Stärke	25,7	-	34,7	%
Fettstoffe	4,6	-	5,6	%
Ballaststoffe	1,1	-	1,5	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.646	kJ	389 kcal
Fett	5,1	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	1,9	g	
Kohlenhydrate	74,0	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	40,8	g	
Ballaststoffe	1,3	g	
Eiweiß	11,1	g	
Salz	1,4	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)

Grundteig (nachfolgende Angaben gültig für den gebackenen Grundteig)
Verarbeitungsempfehlung

Zur Masse:

	Rezept I	Rezept II
MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR	1,500 kg	1,500 kg
Speiseöl	0,600 kg	---
Butter	---	0,600 kg
Wasser	0,600 l	0,500 l
Massengewicht	2,700 kg	2,600 kg

Alle temperierten Zutaten ca. 3 Minuten glatt rühren.

zugrundeliegende Angaben: Topping: ohne
Backverlust: 10%

(Verkehrs-)Bezeichnung

Rührkuchen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Butter***, **Dinkelmehl**, Zucker, **Magermilchjoghurt**, **Volleipulver**, ...**, Reisstärke, Reismehl, Maltodextrin, **Milchzucker**, **Süßmolkenpulver**, Backtriebmittel E 450, E 500, jodiertes Speisesalz, Emulgator E 481, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt Stabilisator E 466, Aroma

- * Bei der Verwendung von „Speiseöl“ ist die Angabe „**Butter**“ durch das Speiseöl entsprechend der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV zu ersetzen.
- ** Bei der Herstellung nach Rezept II ist hier als Zutat Wasser aufzuführen.

Nährwertangaben

100 g gebackener Grundteig enthalten durchschnittlich:

	Rezept II mit Butter	Rezept I mit Speiseöl
Energie	1923 kJ (460 kcal)	1843 kJ (437 kcal)
Fett	27,2 g	24,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g	14,7 g
Kohlenhydrate	46,6 g	48,6 g
davon Zucker	26,2 g	27,4 g
Ballaststoffe	1,2 g	1,2 g
Eiweiß	6,7 g	7,1 g
Salz	0,9 g	0,9 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 Joghurt in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist der Magermilchjoghurtgehalt im Gebäck, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, zu ergänzen. Der gebackene Grundteig nach Rezept I enthält 9,0 % Magermilchjoghurt und nach Rezept II 9,3 % Magermilchjoghurt.