

Artikel-Bezeichnung: **PANIMALTIN****Artikel-Nr.:** **116800****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 19
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	15 kg Kanister
Beschreibung:	Malzextrakt für Roggen- und Roggenschrotbrot
Anwendungsmenge:	1 - 4 % a. H.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	dunkelbraune, leicht viskose Flüssigkeit

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser)
--	--

Allergene

Enthält:	Gerste
----------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	3,5	-	4,3	
Säuregrad	20,0	-	35,0	
Dichte (20 °C)	1,17	-	1,43	kg/l
Trockenmasse, refrakt.	59,0	-	65,0	%
	10.50			
EBC-Einheiten (Komparator)	0	-	11.500	
SKB-Einheiten in alpha-AE	<		20	
Asche (500 °C)	0,8	-	1,2	%
Eiweiß (N x 6,25)	2,2	-	3,4	%
Stärke			ca. 0	%
Fettstoffe			ca. 0,1	%
Ballaststoffe	2,7	-	3,7	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:				
Energie	927	kJ	219	kcal
Fett	0,1	g		
davon				
gesättigte Fettsäuren	<	0,1	g	
Kohlenhydrate	50,0	g		
davon				
Zucker	25,2	g		
Ballaststoffe	3,2	g		
Eiweiß	2,8	g		
Salz	<	0,01	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.

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 Sojaerzeugnisse¹
- 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
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer c >10mg/kg
- Lupine und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

+ laut Rezeptur enthalten

- laut Rezeptur nicht enthalten

◦ Spuren nicht auszuschließen - Die IREKS GmbH bemüht sich auch bei ihren Lieferanten um die Vermeidung von Kreuzkontaminationen. Jedoch lassen sich diese anbau- bzw. produktionsbedingt nicht immer vollständig ausschließen.

Die Angaben zu den internen Grenzwerten beziehen sich jeweils auf das allergene Lebensmittel, nicht auf dessen Proteinanteil.

¹ Hinweis:

Sojagehalt <= 50 mg/kg

Deklaration Endgebäck (lose Ware)

- Kein Zutatenverzeichnis erforderlich, jedoch Allergenkennzeichnung
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware
- Falls beim Einsatz von "PANIMALTIN" die stärkere Bräunung der Krume zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren ein Hinweis "Krume mit Malzextrakt gebräunt" vorzunehmen.

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)**Anwendungsempfehlung**

Roggenbrot: 1 – 2 % auf Mehl

Roggenschrotbrot: 2 – 4 % auf Mehl

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

„Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)“ ist entsprechend seines Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Bei einer Anwendungsmenge von bis zu 2 % ist die Zutat Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser) hinter dem Salz aufzuführen. Bei höherer Anwendungsmenge ist Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser) (100 %) vor dem Salz anzugeben.