

Artikel-Bezeichnung: IREKS-DINKEL-GRÜNKERN**Artikel-Nr.:** 139400**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix zur Herstellung von aromatischen Dinkel-Grünkern-Gebäckspezialitäten
Anwendungsmenge:	50 %
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige mit Grünkernschrot

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Grünkernvollkornschrot, Dinkelmehl, Grünkernvollkornmehl, getrockneter Grünkernvollkornsauerteig (Grünkernvollkornmehl, Starterkulturen), Salz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Rapsöl, Apfelfaser, Emulgator E 472e, Säureregulator E 450, E 341, E 340, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
Angaben zu QUID:	51 % Grünkern (Grünkernvollkornschrot, Grünkernvollkornmehl, getrockneter Grünkernvollkornsauerteig)

Allergene

Enthält:	Dinkel
-----------------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (ungemahlen)	4,6	-	5,6	
Säuregrad	9,0	-	12,0	
Schüttgewicht	726	-	887	g/l
Wasser	8,7	-	11,7	%
Asche (500 °C)	4,4	-	6,6	%
Eiweiß (N x 6,25)	9,9	-	14,9	%
Stärke	47,0	-	63,6	%
Fettstoffe	2,9	-	3,5	%
Ballaststoffe	7,2	-	9,8	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.419	kJ	336 kcal
Fett	3,2	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,5	g	
Kohlenhydrate	59,7	g	
davon			
Zucker	1,6	g	
Ballaststoffe	8,5	g	
Eiweiß	12,4	g	
Salz	4,1	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.

- + Glutenthaltiges 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)

Dinkel-Grünkern-Brötchen Verarbeitungsempfehlung

Dinkelmehl Type 630	5,000 kg
IREKS-DINKEL-GRÜNKERN	5,000 kg
Pflanzenöl	0,150 kg
Hefe*	0,300 kg
Wasser, ca.*	5,800 l
Gesamtgewicht	16,250 kg

* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit: 4 + 5 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 2,400 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Zwischengare die Teigballen nur teilen. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in das Topping drücken. Anschließend auf Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Oberfläche der Teiglinge diagonal einschneiden und nochmals zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben.

Topping: IREKS-DINKEL-GRÜNKERN und Dinkelmehl (1:1)

Stückgare: Gärunterbrechung

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 20 – 22 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	80 g
	Gebäckgewicht:	65 g
	Topping:	je Teigling 1,25 g IREKS DINKEL-GRÜNKERN / Dinkelmehl (1:1)
	Backverlust:	20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Dinkel-Grünkern-Brötchen
enthält 54 % Dinkel und 20 % Grünkern

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Dinkelmehl**, Wasser, **Grünkernvollkornschrot**, **Grünkernvollkornmehl**, **Grünkernvollkornsauerteig (Grünkernvollkornmehl, Wasser, Starterkulturen)**, Hefe, Salz, ...*, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Rapsöl**, Apfelfaser, Emulgator E 472e, Säureregulator E 450, E 341, E 340, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

- * An dieser Stelle ist das Pflanzenöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.
- ** Wenn als Pflanzenöl Rapsöl verwendet wird, so ist das Rapsöl zwischen "Verdickungsmittel Guarkernmehl" und "Apfelfaser" zu streichen. Die Reihenfolge der Zutaten ändert sich hierdurch nicht.

Nährwertangaben

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

Energie	1223 kJ (289 kcal)
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	52,1 g
davon Zucker	3,8 g
Ballaststoffe	4,7 g
Eiweiß	10,9 g
Salz	1,6 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.