

**Artikel-Bezeichnung:** IREKS-DINKELBACK**Artikel-Nr.:** 139300**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	12,5 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Dinkelbackmittel für mild-aromatische Dinkelbackwaren
<b>Anwendungsmenge:</b>	3 - 4 %
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, beige

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	<b>Dinkelkaramellmalzmehl</b> , Verdickungsmittel E 412, <b>Dinkelmehl</b> , Dextrose, Zucker, Emulgator E 472e, Säureregulator E 170, Malzextrakt <b>(Dinkelmalz</b> , Wasser), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
---	--

**Allergene**

<b>Enthält:</b>	<b>Dinkel</b>
-----------------	---------------

**Analytische Daten**

pH-Wert (5 g/200 ml)	5,0	-	6,2
Säuregrad	9,5	-	13,0
Schüttgewicht	738	-	902 g/l
Wasser	6,9	-	9,3 %
Asche (500 °C)	3,4	-	5,2 %
Eiweiß (N x 6,25)	6,9	-	10,3 %
Stärke	30,3	-	41,1 %
Fettstoffe	2,4	-	3,0 %
Ballaststoffe	21,1	-	28,5 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.312 kJ	312 kcal
Fett	2,7 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	1,4 g	
Kohlenhydrate	49,3 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	16,4 g	
Ballaststoffe	24,8 g	
Eiweiß	8,6 g	
Salz	0,06 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

3 - 4 % a. H.

### Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

„**Dinkelkaramellmalzmehl**“, „Verdickungsmittel E 412“, „Dextrose“, „Zucker“, „Emulgator E 472e“, „Säureregulator E 170“, „Malzextrakt (**Dinkelmalz**, Wasser)“ und „Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure“ sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Der Anteil jeder dieser Zutaten beträgt weniger als 2 %. Die Zutaten sind somit hinter dem Salz aufzuführen.

Das im Backmittel enthaltene **Dinkelmehl** wird beim übrigen **Dinkelmehl** mit einbezogen.

### Dinkelbrötchen

#### Verarbeitungsempfehlung

Dinkelmehl Type 630	10,000 kg
IREKS-DINKELBACK	0,300 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>5,700 l</u>
Gesamtgewicht	16,700 kg

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinlage: 0,070 – 0,080 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe zu eckigen Brötchen aufarbeiten und bei voller Gare mit Dampf backen.

Stückgare: Gärunterbrechung

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 17 – 18 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 75 g  
 Gebäckgewicht: 60 g  
 Topping: kein Topping  
 Backverlust: 20 %

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Dinkelbrötchen

**Zutatenverzeichnis**

Zutaten: **Dinkelmehl**, Wasser, Hefe, ...\*, Salz\*\*, **Dinkelkaramellmalzmehl**, Verdickungsmittel E 412, Dextrose, Zucker, Emulgator E 472e, Säureregulator E 170, Malzextrakt (**Dinkelmalz**, Wasser), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

- \* An dieser Stelle ist das Pflanzenöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.
- \*\* Falls Sie Jodsalz verwenden, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe „Salz“ durch „jodiertes Speisesalz“ zu ersetzen.

**Nährwertangaben**

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

Energie	1187 kJ (280 kcal)
Fett	2,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	52,7 g
davon Zucker	2,9 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	1,5 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 Gebäckerstellung entstehen.