

Artikel-Bezeichnung: **DINKELSPITZ****Artikel-Nr.:** **130600****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für kerniges Dinkelkleingebäck mit Leinsamen, Lupinenschrot und Gewürz
Anwendungsmenge:	100 % siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige mit Leinsamen, Dinkelschrot, Lupinenschrot und Dinkelflocken

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Dinkelmehl , Leinsamen, Dinkelvollkornschrot , Lupinenschrot , Weizenkleber , Salz, Dinkelflocken , Dinkelmalzmehl , Palmöl, Stabilisator Guarkernmehl, Zucker, Säureregulator E 262, E 450, E 341, Gewürze, Emulgator E 472e, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
--	--

Allergene

Enthält:	Weizen, Dinkel, Lupine
----------	-------------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,9	-	6,0	
Säuregrad	8,6	-	10,4	
Schüttgewicht	624	-	763	g/l
Wasser	9,0	-	12,1	%
Asche (500 °C)	2,8	-	4,1	%
Eiweiß (N x 6,25)	13,4	-	20,2	%
Stärke	46,4	-	62,8	%
Fettstoffe	4,9	-	5,9	%
Ballaststoffe	6,0	-	8,2	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.505	kJ	357 kcal
Fett	5,4	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	1,6	g	
Kohlenhydrate	56,4	g	
davon			
Zucker	1,5	g	
Ballaststoffe	7,1	g	
Eiweiß	16,8	g	
Salz	2,2	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 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
-	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)

Dinkelspitz (bestreut mit Salz und Kümmel) Verarbeitungsempfehlung

DINKELSPITZ	10,000 kg
Hefe*	0,350 kg
Wasser, ca.*	5,300 l
Gesamtgewicht	15,650 kg

* Die Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 2,400 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigballen der gewünschten Größe abwiegen und rund wirken. Nach der Zwischengare teilen und nach einer kurzen Entspannungszeit auf die gewünschte Größe auslängen. Die Teiglinge auf Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge zweimal schräg einschneiden, mit Wasser absprühen und mit einer Salz-Kümmel-Mischung oder mit Sesam bestreuen. Anschließend mit Dampf schieben.

Stückgare: Gärunterbrechung

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 18 – 20 Minuten

Allgemeiner Hinweis: Bei Führung über die Kälte empfiehlt sich die Zugabe von 1 – 1,5 % Margarine.

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	80 g
	Gebäckgewicht:	65 g
	Topping:	je Teigling 1,2 g Salz/Kümmel (10:1)
	Backverlust:	20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Dinkelkleingebäck mit Leinsamen, Lupinenschrot und Gewürz

Zutatenverzeichnis (ohne Zugabe von Margarine)

Zutaten: **Dinkelmehl**, Wasser, Salz, Leinsamen (3 %), **Dinkelvollkornschrot**, Hefe, **Lupinenschrot** (2,3 %), **Weizenkleber**, **Dinkelflocken**, **Dinkelmalmehl**, Gewürze, Palmöl, Stabilisator Guarkernmehl, Zucker, Säureregulator E 262, E 450, E 341, Emulgator E 472e, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben (ohne Zugabe von Margarine)

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1195 kJ (283 kcal)
Fett	4,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	45,8 g
davon Zucker	2,3 g
Ballaststoffe	5,7 g
Eiweiß	12,7 g
Salz	3,4 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.

Dinkelspitz (bestreut mit Sesam)**Verarbeitungsempfehlung**

analog Dinkelspitz (bestreut mit Salz und Kümmel)

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	80 g
	Gebäckgewicht:	66 g
	Topping:	je Teigling 1 g Sesam
	Backverlust:	20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Dinkelkleingebäck mit Leinsamen, Lupinenschrot und Gewürz

Zutatenverzeichnis (ohne Zugabe von Margarine)

Zutaten: **Dinkelmehl**, Wasser, Leinsamen (3 %), **Dinkelvollkornschrot**, Hefe, **Lupinenschrot** (2,3 %), **Weizenkleber**, Salz, **Dinkelflocken**, **Sesam**, **Dinkelmalzmehl**, Palmöl, Stabilisator Guarkernmehl, Zucker, Säureregulator E 262, E 450, E 341, Gewürze, Emulgator E 472e, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben (ohne Zugabe von Margarine)

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1235 kJ (293 kcal)
Fett	5,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	44,7 g
davon Zucker	2,2 g
Ballaststoffe	6,0 g
Eiweiß	14,0 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.