

Artikel-Bezeichnung: **DINKELMALZ-KRUSTE****Artikel-Nr.:** **130700****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für malzig-aromatisches Dinkelbrot mit Dinkelmalz, Ölsamen und Lupinenschrot
Anwendungsmenge:	100 % siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige mit Dinkelmalzschrot, Sonnenblumenkerne, Dinkelschrot, Dinkelflocken, Lupinenschrot und Sesam

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Dinkelmehl, Dinkelmalzschrot, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken , getrockneter Dinkelvollkornsauerteig (Dinkelvollkornmehl, Starterkulturen) , Stabilisator Guarkernmehl, Lupinenschrot , Salz, Sesam , Zucker, Dextrose, Traubenkonzentrat, Säureregulator E 262, E 339, E 340, Emulgator E 472e, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure
Angaben zu QUID:	7 % Dinkelmalzschrot 9 % Ölsamen (Sonnenblumenkerne, Sesam) 3 % Lupinenschrot

Allergene

Enthält:	Dinkel, Sesam, Lupine
-----------------	------------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,3	-	5,2	
Säuregrad	8,0	-	12,0	
Schüttgewicht	749	-	916	g/l
Wasser	8,5	-	11,5	%
Asche (500 °C)	2,8	-	4,3	%
Eiweiß (N x 6,25)	11,8	-	17,8	%
Stärke	41,0	-	55,4	%
Fettstoffe	6,5	-	7,9	%
Ballaststoffe	7,2	-	9,8	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.537	kJ	365 kcal
Fett	7,2	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	1,1	g	
Kohlenhydrate	55,8	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	6,0	g	
Ballaststoffe	8,5	g	
Eiweiß	14,8	g	
Salz	2,1	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 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
◦	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
-	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)

Dinkelmalz-Kruste

Verarbeitungsempfehlung

DINKELMALZ-KRUSTE	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,500 l
Gesamtgewicht	16,800 kg

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: 5 – 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund und etwas lang wirken. Anschließend in Dinkelmehl wälzen, mit dem Schluss nach unten direkt auf bemehlte Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge der Länge nach in der Mitte einschneiden und für 5 – 10 Minuten entspannen lassen. Anschließend mit Dampf schieben, den man nach ca. 3 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: 40 – 45 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 50 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	600 g
	Gebäckgewicht:	512 g
	Topping:	10 g Dinkelmehl
	Backverlust:	16 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Dinkelbrot mit 6 % Ölsamen, 5 % Dinkelmalz und 2 % Lupinenschrot

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Dinkelmehl**, Wasser, **Dinkelvollkornsauerteig** (**Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Dinkelmalzschrot**, Sonnenblumenkerne, **Dinkelvollkornschrot**, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelflocken**, Stabilisator Guarkernmehl, **Lupinenschrot**, Hefe, Salz, **Sesam**, Zucker, Dextrose, Traubenkonzentrat, Säureregulator E 262, E 339, E 340, Emulgator E 472e, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1070 kJ (254 kcal)
Fett	4,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	38,6 g
davon Zucker	4,4 g
Ballaststoffe	6,5 g
Eiweiß	10,6 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.