

**Artikel-Bezeichnung:** **MEIN BUCHWEIZEN**

**Artikel-Nr.:** **138700**

#### Produktdaten

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 90 99
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für aromatische, rustikale Buchweizen-Gebäckspezialitäten
<b>Anwendungsmenge:</b>	35 - 50 %
<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)	Buchweizenmehl extrudiert, <b>Dinkelmehl</b> , Salz, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
<b>Angaben zu QUID:</b>	60 % Buchweizenmehl extrudiert

#### Allergene

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

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,5	-	6,8
Säuregrad	8,6	-	10,4
Schüttgewicht	642	-	785 g/l
Wasser	5,6	-	7,6 %
Asche (500 °C)	4,5	-	6,8 %
Eiweiß (N x 6,25)	11,1	-	16,7 %
Stärke	48,0	-	65,0 %
Fettstoffe	2,1	-	2,5 %
Ballaststoffe	8,8	-	12,0 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.444	kJ	342 kcal
Fett	2,3	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,7	g	
Kohlenhydrate	61,1	g	
davon			
Zucker	2,2	g	
Ballaststoffe	10,4	g	
Eiweiß	13,9	g	
Salz	3,9	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.

<b>+</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse</b>
	◦ Weizen
<b>+</b>	<b>Dinkel</b>
	◦ 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)

### Buchweizen-Brot

#### Verarbeitungsempfehlung

Dinkelmehl Type 630	5,000 kg
MEIN BUCHWEIZEN	5,000 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,500 l
Gesamtgewicht	16,900 kg

Knetzeit: 8 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 20 – 30 Minuten

Teigeinlage: 0,370 kg für IREKS-Holzbackformen  
0,580 kg für freigeschobene Brote

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, rund wirken und leicht länglich ausformen. Die Oberfläche befeuchten und in MEIN BUCHWEIZEN wälzen. Danach direkt auf Abziehapparate bzw. in die IREKS-Holzbackformen setzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Teiglinge schneiden und nochmals für ca. 10 Minuten zur Gare stellen. Anschließend mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 45 – 50 Minuten, abhängig von der Teigeinlage

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	580 g
	Gebäckgewicht:	500 g
	Topping:	14 g MEIN BUCHWEIZEN
	Backverlust:	15 %

### (Verkehrs-)Bezeichnung

Buchweizenbrot

### Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Dinkelmehl**, Wasser, 21 % Buchweizenmehl extrudiert, Salz, (...)\*, Hefe, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

\* An dieser Stelle ist das Pflanzenöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

**Nährwertangaben**

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1083 kJ (256 kcal)
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	45,9 g
davon Zucker	6,5 g
Ballaststoffe	5,2 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,4 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.