

Artikel-Bezeichnung: **KÖNIG LUDWIG-BROT****Artikel-Nr.:** **131000****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für bayerisch-kräftiges Roggen-Dinkel-Malzbrot
Anwendungsmenge:	50 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige mit Dinkelschrot

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Dinkelmehl , Malzmehl (Dinkel , Roggen), getrockneter Roggensauer- teig (Roggenmehl , Starterkulturen), Dinkelvollkornschrot , Dinkel- vollkornmehl , Weizenkleber , Salz, Süßmolkenpulver , Stabilisator Guarkernmehl, Zucker, Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Weizenspeisekleie , Emulgator E 471, Traubenkonzentrat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
--	---

Allergene

Enthält:	Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Milch
----------	--

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,2	-	5,1	
Säuregrad	12,0	-	16,0	
Schüttgewicht	702	-	859	g/l
Wasser	8,0	-	10,8	%
Asche (500 °C)	4,5	-	6,7	%
Eiweiß (N x 6,25)	13,8	-	20,8	%
Stärke	41,3	-	55,9	%
Fettstoffe	1,8	-	2,2	%
Ballaststoffe	6,3	-	8,5	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.417	kJ	335 kcal
Fett	2,0	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,6	g	
Kohlenhydrate	57,9	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	5,6	g	
Ballaststoffe	7,4	g	
Eiweiß	17,3	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 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 (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
- Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von "KÖNIG LUDWIG-BROT" zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren ein Hinweis "Krume mit Malzextrakt gebräunt" vorzunehmen.

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)**König Ludwig-Brot
Verarbeitungsempfehlung**

Rezept-Nr. 7071

(Verkehrs-)Bezeichnung

Roggen-Dinkel-Malzbrot
enthält 36 % Roggen, 18 % Dinkel und 4 % Malz

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl (**Roggen, Dinkel**), Wasser, Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen)*, Malzmehl (**Dinkel, Roggen**), **Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Weizenkleber**, Salz, Hefe, **Süßmolkenpulver**, Stabilisator Guarkernmehl, Zucker, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenspeisekleie**, Emulgator E 471, Traubenkonzentrat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* Falls der von Ihnen eingesetzte Sauerteig weitere Zutaten enthält, so sind diese in der Klammer zu ergänzen, wobei besonders auf allergene Zutaten zu achten ist. Die allergenen Zutaten sind fett zu drucken.

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1013 kJ (240 kcal)
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	44,0 g
davon Zucker	4,0 g
Ballaststoffe	6,7 g
Eiweiß	9,4 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 Gebäckherstellung entstehen.