

Artikel-Bezeichnung: **MELLA-MUFFIN-RÜHR**

Artikel-Nr.: **131100**

Produktdaten

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	12,5 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für softige Muffins, Rühr- und Blechkuchen
Anwendungsmenge:	100 % siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, rohweiß

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, Weizenstärke , modifizierte Stärke, Palmöl, Weizenmehl , Süßmolkenpulver , Backtriebmittel E 450, E 500, Emulgator E 481, E 472e, E 472b, E 475, Salz, Aroma, Stabilisator E 415, Glukosesirup, Magermilchpulver
--	--

Allergene

Enthält:	Weizen, Milch
----------	----------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	6,2	-	7,6
Säuregrad	4,8	-	5,8
Schüttgewicht	803	-	982 g/l
Wasser	4,0	-	5,4 %
Asche (500 °C)	2,4	-	3,6 %
Eiweiß (N x 6,25)	1,0	-	1,4 %
Stärke	28,1	-	38,0 %
Fettstoffe	5,9	-	7,3 %
Ballaststoffe			ca. 0,2 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.699	kJ	402 kcal
Fett	6,6	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	3,8	g	
Kohlenhydrate	84,1	g	
davon			
Zucker	47,9	g	
Ballaststoffe	0,2	g	
Eiweiß	1,2	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 durchgehitzt 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

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)**Muffins****Verarbeitungsempfehlung**

Rezept für ca. 95 Stück

MELLA-MUFFIN-RÜHR	4,000 kg
Vollei	1,400 kg
Pflanzenöl	1,400 kg
Wasser	1,000 l
Gesamtgewicht	7,800 kg

Rührzeit: 3 Minuten

Einwaage: 0,080 kg

Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten glatt rühren, die Masse in die Muffin-Formen einfüllen und backen. Nach 3 Minuten Backzeit leicht Dampf geben und mit geschlossenem Zug zu Ende backen.

Backtemperatur: 190 – 200 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: ca. 25 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)

zugrundeliegende Angaben:	Topping:	kein Topping
	Backverlust:	10 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Kleiner Rührkuchen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Zucker, **Vollei**, ...*, **Weizenstärke**, modifizierte Stärke, Palmöl, **Weizenmehl**, **Süßmolkenpulver**, Backtriebmittel E 450, E 500, Emulgator E 481, E 472e, E 472b, E 475, Salz, **Magermilch**, Aroma, Stabilisator E 415, Glukosesirup

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

Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1820 kJ (436 kcal)
Fett	25,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,3 g
Kohlenhydrate	48,2 g
davon Zucker	27,4 g
Ballaststoffe	0,1 g
Eiweiß	3,0 g
Salz	1,3 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.

Schoko-Muffins
Verarbeitungsempfehlung

Rezept für ca. 115 Stück

MELLA-MUFFIN-RÜHR	4,000 kg
Pflanzenöl	1,800 kg
Vollei	1,600 kg
Kakaopulver	0,400 kg
Puderzucker	0,400 kg
Wasser	1,200 l
Gesamtgewicht	9,400 kg

Rührzeit: 3 Minuten

Einwaage: 0,080 kg

Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten glatt rühren, die Masse in die Muffin-Formen einfüllen und backen. Nach 3 Minuten Backzeit leicht Dampf geben und mit geschlossenem Zug zu Ende backen.

Backtemperatur: 190 – 200 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: ca. 25 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)

zugrundeliegende Angaben: Topping: kein Topping
Backverlust: 10 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Kleiner Schoko-Rührkuchen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Zucker, ...*, **Vollei**, **Weizenstärke**, Kakaopulver (4,7 %)**, modifizierte Stärke, Palmöl, **Weizenmehl**, **Süßmolkenpulver**, Backtriebmittel E 450, E 500, Emulgator E 481, E 472e, E 472b, E 475, Salz, **Magermilch**, Aroma, Stabilisator E 415, Glukosesirup

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

** Bei Verwendung von fettarmem (magerem) Kakaopulver ist die Angabe "Kakaopulver" durch "fettarmes Kakaopulver" zu ersetzen.

Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1855 kJ (445 kcal)
Fett	27,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,6 g
Kohlenhydrate	45,6 g
davon Zucker	27,5 g
Ballaststoffe	1,3 g
Eiweiß	3,9 g
Salz	1,1 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.

Blechkuchen

Verarbeitungsempfehlung

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

MELLA-MUFFIN-RÜHR	1,500 kg
Vollei	0,750 kg
Pflanzenöl	0,500 kg
Wasser	0,250 l
Gesamtgewicht	3,000 kg

Rührzeit: 3 Minuten

Früchte (z. B. Kirschen, Äpfel, etc.)	1,500 kg
Streusel	0,500 kg

Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten glatt rühren und die Masse gleichmäßig auf einem Blech verteilen. Mit Früchten belegen, Streusel aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 190 – 200 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)

Hinweis

Die Nährwertangaben und das Zutatenverzeichnis für den Blechkuchen teilen wir Ihnen auf Anfrage mit, da wir für deren Erstellung Angaben zu Art der verwendeten Früchte und Streusel benötigen.