

**Artikel-Bezeichnung: KÖNIG LUDWIG-SEMME****Artikel-Nr.: 131500****Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 90 99
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für bayerisch-rustikales Dinkelmalz-Kleingebäck
<b>Anwendungsmenge:</b>	50 % i. H.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, beige mit Dinkelschrot

**Inhaltsstoffangaben**

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	<b>Dinkelmalzmehl</b> , getrockneter <b>Roggensauerteig</b> ( <b>Roggenmehl</b> , Starterkulturen), <b>Dinkelmehl</b> , <b>Roggenmehl</b> , <b>Dinkelvollkornmehl</b> , <b>Dinkelvollkornschrot</b> , <b>Weizenkleber</b> , Salz, Palmöl, Dextrose, Zucker, Stabilisator Guarkernmehl, Emulgator E 472e, E 471, Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), Säureregulator E 340, E 339, Glukosesirup, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
--	--

**Allergene**

Enthält:	<b>Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste</b>
----------	---------------------------------------

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,8	-	5,8	
Säuregrad	13,5	-	17,5	
Schüttgewicht	661	-	808	g/l
Wasser	7,0	-	9,4	%
Asche (500 °C)	4,8	-	7,2	%
Eiweiß (N x 6,25)	10,4	-	15,6	%
Stärke	40,0	-	54,2	%
Fettstoffe	3,3	-	4,0	%
Ballaststoffe	7,7	-	10,5	%

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.460	kJ	346 kcal
Fett	4,4	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	2,1	g	
Kohlenhydrate	58,3	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	5,6	g	
Ballaststoffe	9,1	g	
Eiweiß	13,0	g	
Salz	4,5	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>
<b>+</b>	<b>Weizen</b>
<b>+</b>	<b>Dinkel</b>
°	Khorasan-Weizen
°	Emmer
<b>+</b>	<b>Roggen</b>
<b>+</b>	<b>Gerste</b>
°	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 (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)

#### König-Ludwig-Semmeln Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
KÖNIG LUDWIG-SEMMELE	5,000 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Hefe*	0,300 kg
Wasser, ca.*	5,800 l
Gesamtgewicht	16,200 kg

\* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	4 + 4 bis 6 Minuten, Spiralkneter (bis sich der Teig von der Kesselwand löst)	
Teigtemperatur:	26 – 27 °C	
Teigruhe:	ca. 10 Minuten	
Teigeinlage:	2,400 kg/30 Stück	
Zwischengare:	ca. 10 Minuten	
Verarbeitungshinweise:	Die Teigballen nach der Teigruhe teilen und rund wirken. Die Teiglinge mit dem Schluss in Roggenmehl drücken und mit dem Schluss nach unten zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge drehen und wie gewohnt mit Dampf schieben, den man 3 – 4 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.	
Stückgare:	Gärunterbrechung oder Gärverzögerung	
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf	
Backzeit:	20 – 22 Minuten	
zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	80 g
	Topping:	je Teigling 2 g Roggenmehl
	Backverlust:	20 %

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenmischbrötchen mit Dinkelmalz

#### Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl [**Weizen** (38 %), **Roggen**, **Dinkel**], Wasser, Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Dinkelmalzmehl** (6 %), **Dinkelvollkornmehl**, Hefe, **Dinkelvollkornschrot**, **Weizenkleber**, Salz, Palmöl, Dextrose, ...\*, Zucker, Stabilisator Guarkernmehl, Emulgator E 472e, E 471, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Säureregulator E 340, E 339, Glukosesirup, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

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

**Nährwertangaben**

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

Energie	1178 kJ (279 kcal)
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	51,1 g
davon Zucker	2,9 g
Ballaststoffe	5,1 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,8 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.