

**Artikel-Bezeichnung:** PANITOP-ROGGEN**Artikel-Nr.:** 132000**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack 650 kg Big Bag
<b>Beschreibung:</b>	Sauerteig-Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrot
<b>Anwendungsmenge:</b>	2 - 4 % auf Mehl bei entsprechender Sauerteig-Zugabe (je nach Roggenmehlanteil)
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, braun

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	getrockneter <b>Roggensauerteig</b> (Roggenmehl, Starterkulturen), <b>Weizenkleber</b> , Emulgator E 471, <b>Roggenquellmehl</b> , Salz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
---	--

**Allergene**

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

### Analytische Daten

pH-Wert (2 g/200 ml)	3,6	-	4,4
Säuregrad	82,0	-	100,0
Schüttgewicht	616	-	753 g/l
Wasser	5,3	-	7,2 %
Asche (500 °C)	3,2	-	4,8 %
Eiweiß (N x 6,25)	29,1	-	43,7 %
Stärke	21,1	-	28,5 %
Fettstoffe	7,5	-	9,0 %
Ballaststoffe	7,7	-	10,5 %

Säuregrad: Gemessen in frischer Ware.  
Während der Lagerung Bildung von Lactylmilchsäure!

### Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.597 kJ	379 kcal
Fett	9,1 g	
davon		
gesättigte Fettsäuren	6,0 g	
Kohlenhydrate	27,7 g	
davon		
Zucker	1,3 g	
Ballaststoffe	9,1 g	
Eiweiß	36,4 g	
Salz	1,8 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 Eiererzeugnisse
  - 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)

### Anwendungsempfehlung

Mehlmischung	PANITOP-ROGGEN – Kombinierte Führung		
	mit 20 % Grundsauer, TA 160	mit 15 % Grundsauer, TA 160	mit 10 % Grundsauer, TA 160
<b>Roggenbrot</b> 100/- und 90/10 je kg Mehl	40 g	-	-
80/20 je kg Mehl	30 g	40 g	--
70/30 je kg Mehl	20 g	30 g	40 g
60/40 je kg Mehl	-	20 g	35 g
50/50 je kg Mehl	-	10 g	30 g

Teigtemperatur: 27 – 29 °C ← → 27 – 28 °C

Teigruhe\*: → 20 – 30 Minuten ←

Backtemperatur/Backzeit: ← → betriebsüblich

\* Teigruhe den Produktionsbedingungen anpassen.

### Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

"**Roggensauerteig (Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen)", "**Weizenkleber**", "Emulgator E 471" und "**Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure**" sind in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Der Anteil an Weizenkleber, Emulgator und Mehlbehandlungsmittel beträgt jeweils weniger als 2 %. Diese Zutaten sind somit hinter dem Salz aufzuführen.

Das im Produkt enthaltene **Roggenquellmehl** wird beim übrigen **Roggenmehl**, das enthaltene Salz beim übrigen Salz mit einbezogen.