

Artikel-Bezeichnung: VOLLGUT VOLLKORNBROT**Artikel-Nr.: 132100****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für mild-aromatisches, freigeschobenes Roggenweizenvollkornbrot
Anwendungsmenge:	100 % - siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Vollkornmehl (Weizen, Roggen), getrockneter Roggenvollkorn-sauerteig (Roggenvollkornmehl, Starterkulturen) , Malzmehl (Weizen, Roggen), Weizenkleber , Salz, Zucker, Stabilisator Guarkernmehl, Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Emulgator E 472e, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
Angaben zu QUID:	53 % Roggenvollkorn 34 % Weizenvollkorn

Allergene

Enthält:	Weizen, Roggen, Gerste
-----------------	-------------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,8	-	5,8	
Säuregrad	12,0	-	16,0	
Schüttgewicht	608	-	743	g/l
Wasser	8,7	-	11,7	%
Asche (500 °C)	3,1	-	4,7	%
Eiweiß (N x 6,25)	11,5	-	14,5	%
Stärke	42,8	-	58,0	%
Fettstoffe	1,1	-	1,3	%
Ballaststoffe	11,7	-	15,9	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.357	kJ	321 kcal
Fett	1,2	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,3	g	
Kohlenhydrate	55,6	g	
davon			
Zucker	2,5	g	
Ballaststoffe	13,8	g	
Eiweiß	14,5	g	
Salz	2,1	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 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)

Roggenweizenvollkornbrot, freigeschoben Verarbeitungsempfehlung

VOLLGUT VOLLKORNBROT	10,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,600 l
Gesamtgewicht	17,800 kg

Knetzeit: 6 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 28 – 29 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,900 – 1,400 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen und zu freigeschobenen Broten aufarbeiten. Als Topping empfiehlt sich der Einsatz von Roggenvollkornschrot, extra fein. Die Teiglinge bei guter Gare mit Dampf backen, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 250 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 60 – 70 Minuten, abhängig von der Teigeinlage

zugrundeliegende Angaben:	Topping:	12 g Roggenvollkornschrot je 1150-g-Teigling
	Backverlust:	15 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Roggenweizenvollkornbrot
enthält 35 % Roggenvollkorn und 21 % Weizenvollkorn

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Vollkornmehl (**Weizen, Roggen**), Wasser, **Roggenvollkornsauerteig** (**Roggenvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), Malzmehl (**Weizen, Roggen**), **Weizenkleber**, Salz, Hefe, **Roggenvollkornschrot***, Zucker, Stabilisator Guarkernmehl, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator E 472e, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* Falls kein **Roggenvollkornschrot** als Topping eingesetzt wird, ist das Zutatenverzeichnis entsprechend abzuändern.

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	935 kJ (221 kcal)
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	39,9 g
davon Zucker	3,6 g
Ballaststoffe	7,5 g
Eiweiß	8,5 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.