

**Artikel-Bezeichnung:** **MELLA-CROCCANTE****Artikel-Nr.:** **132600****Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	10 kg Karton
<b>Beschreibung:</b>	Premix für Bienenstich, Florentiner und Knuspergebäcke
<b>Anwendungsmenge:</b>	100 % - siehe Rezeptempfehlung
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellgelb

**Inhaltsstoffangaben**

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, Glukosesirup, Palmöl, Rapsöl, Aroma
--	---

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,4	-	6,6	
Säuregrad	0,5	-	0,7	
Schüttgewicht	682	-	833	g/l
Wasser	2,5	-	4,5	%
Asche (500 °C)	1,2	-	1,8	%
Eiweiß			ca. 0	%
Stärke			ca. 0	%
Fettstoffe	6,0	-	7,5	%
Ballaststoffe			ca. 0,1	%

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.732	kJ	409 kcal
Fett	5,9	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	2,9	g	
Kohlenhydrate	89,0	g	
davon			
Zucker	60,9	g	
Ballaststoffe	0,1	g	
Eiweiß	0	g	
Salz	<	0,01	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.

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)

#### Bienenstich Verarbeitungsempfehlung

MELLA-CROCCANTE	0,500 kg
Mandeln, gehobelt	0,400 kg
Gesamtgewicht	0,900 kg

Verarbeitungshinweise: MELLA-CROCCANTE und die gehobelten Mandeln mischen. Anschließend pro Blech (60 x 40 cm) 0,450 kg der Mischung auf den mit Wasser oder Sahne angefeuchteten Hefeteigboden gleichmäßig aufstreuen und nach der Gare mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: 200 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 18 – 20 Minuten



Wichtig: Mit ausreichend Dampf backen oder mit Wasser besprühen!

Allgemeiner Hinweis: Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.

#### Hinweis

Die Nährwertangaben und das Zutatenverzeichnis für den Bienenstich teilen wir Ihnen auf Anfrage mit, da wir für die Erstellung der Nährwertangaben und des Zutatenverzeichnisses die genauen Angaben zum Verarbeitungsrezept benötigen.

**Florentiner  
Verarbeitungsempfehlung**

MELLA-CROCCANTE	1,000 kg
Mandeln, gehobelt	1,000 kg
Gesamtgewicht	2,000 kg

Verarbeitungshinweise: MELLA-CROCCANTE mit den gehobelten Mandeln mischen, in Ringe füllen und mit Dampf backen.

Backtemperatur: 200 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 10 Minuten



Wichtig: Mit ausreichend Dampf backen oder mit Wasser besprühen!

Allgemeiner Hinweis: Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 0 %

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Florentiner

**Zutatenverzeichnis**

Zutaten: **Mandeln**, Zucker, Glukosesirup, Palmöl, Rapsöl, Aroma

**Nährwertangaben**

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	2144 kJ (510 kcal)
Fett	29,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g
Kohlenhydrate	47,1 g
davon Zucker	32,9 g
Ballaststoffe	5,7 g
Eiweiß	12,0 g
Salz	< 0,01 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.

**Hinweis zur QUID-Kennzeichnung**

Werden Mandeln in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist der Mandelgehalt im Gebäck, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, zu ergänzen. Der gebackene Florentiner enthält 50 % Mandeln.