

Artikel-Bezeichnung: **VOLLGUT VOLLKORNBRÖTCHEN****Artikel-Nr.:** **133200****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für moderne Weizenvollkornbrötchen mit fein-softigem Gebäckcharakter
Anwendungsmenge:	100 % - siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige mit Sonnenblumenkernen, Sojaschrot und Weizenkeimen

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenvollkornmehl , Sonnenblumenkerne, Weizenkleber , Soja-schrot , Palmöl, Salz, Weizenmalzmehl , getrockneter Roggen-vollkornsauerteig (Roggenvollkornmehl , Starterkulturen), Zucker, Weizenkeime , Stabilisator E 466, Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Emulgator E 472e, E 322, Glukosesirup, Aroma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
--	---

Allergene

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

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,1	-	6,3
Säuregrad	<		7,0
Schüttgewicht	702	-	859 g/l
Wasser	8,1	-	10,9 %
Asche (500 °C)	3,0	-	4,5 %
Eiweiß (N x 6,25)	12,8	-	19,2 %
Stärke	42,5	-	57,5 %
Fettstoffe	7,4	-	9,0 %
Ballaststoffe	6,5	-	8,9 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.568	kJ	372 kcal
Fett	8,2	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	2,3	g	
Kohlenhydrate	54,6	g	
davon			
Zucker	3,4	g	
Ballaststoffe	7,7	g	
Eiweiß	16,0	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 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 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)

Vollkornbrötchen

Verarbeitungsempfehlung

VOLLGUT VOLLKORNBRÖTCHEN	10,000 kg
Margarine	0,100 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,700 l
Gesamtgewicht	16,100 kg

Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 2,400 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Teigballen nach der Zwischengare teilen, die Oberfläche der Teiglinge leicht anfeuchten und in Hartweizengrieß oder Vollkornmehl drücken. Anschließend die Teiglinge auf Backbleche wegsetzen, die Oberfläche leicht einschneiden und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Dampf backen.

Stückgare: Gärunterbrechung

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 20 – 22 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	80 g
	Gebäckgewicht:	64 g
	Topping:	2 g
	Backverlust:	20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenvollkornbrötchen mit Sonnenblumenkernen und Sojaschrot

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenvollkornmehl**, Wasser, Sonnenblumenkerne (4 %), **Weizenkleber**, **Sojaschrot** (2 %), Hefe, Palmöl, Salz, **Weizenmalzmehl**, **Roggenvollkornsauerteig** (**Roggenvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), Zucker, Margarine (...)*, **Weizenkeime**, Stabilisator E 466, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator E 472e, E 322, Glukosesirup, Aroma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* In der Klammer sind die Zutaten der Margarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller.

Falls als Topping **Hartweizengrieß** oder **Roggenvollkornmehl** eingesetzt werden, so ist im Zutatenverzeichnis nach „Sonnenblumenkerne“ zu ergänzen: „**Hartweizengrieß**“ oder „**Roggenvollkornmehl**“. Wird **Weizenvollkornmehl** eingesetzt, so wird dieses beim übrigen **Weizenvollkornmehl** mit einbezogen.

Nährwertangaben

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

Energie	1287 kJ (306 kcal)
Fett	7,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	43,7 g
davon Zucker	4,0 g
Ballaststoffe	6,6 g
Eiweiß	12,6 g
Salz	1,9 g