

Artikel-Bezeichnung: **KÖNIG LUDWIG-KRUSTI****Artikel-Nr.:** **133500****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für urig-bayerisches Vierkorn-Kleingebäck
Anwendungsmenge:	50 % - siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbraun mit Dinkelvollkornschrot, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sesam

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Roggenmehl, Dinkelvollkornschrot, Hafermehl , Sonnenblumenkerne, Weizenmehl , Leinsamen, Sesam, Weizenkleber , Salz, Rapsöl, getrockneter Roggensauerteig (Roggenmehl , Starterkulturen), Stabilisator E 466, Malzmehl (Dinkel, Gerste), Weizenspeisekleie , Emulgator E 471, E 472e, Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Dextrose, Weizenröstmalzmehl , Gewürz, Säureregulator E 341, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
--	---

Allergene

Enthält:	Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Sesam
----------	---

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,1	-	6,3	
Säuregrad	5,0	-	9,0	
Schüttgewicht	682	-	833	g/l
Wasser	7,0	-	9,4	%
Asche (500 °C)	5,1	-	7,6	%
Eiweiß (N x 6,25)	12,9	-	19,3	%
Stärke	29,2	-	39,6	%
Fettstoffe	17,1	-	20,9	%
Ballaststoffe	9,3	-	12,5	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.732	kJ	414 kcal
Fett	19,0	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	2,7	g	
Kohlenhydrate	39,0	g	
davon			
Zucker	1,8	g	
Ballaststoffe	10,9	g	
Eiweiß	16,1	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.

+	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
-	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-Krusti Verarbeitungsempfehlung

KÖNIG LUDWIG-KRUSTI	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	6,600 l
Gesamtgewicht	16,850 kg

Knetzeit: 2 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,080 – 0,100 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe portionieren und etwas länglich mit spitzen Enden ausformen. Die geformten Teiglinge in Roggenmehl wälzen, mit dem Schluss nach unten auf bemehlte Kippsdielen setzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare stürzen und mit Dampf schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare: Gärunterbrechung oder Gärverzögerung

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 20 – 22 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	90 g
	Gebäckgewicht:	74 g
	Topping:	2,5 g Roggenmehl
	Backverlust:	20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Vierkorn-Kleingebäck mit 9 % Ölsamen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl (**Weizen, Roggen, Hafer**), Wasser, **Dinkelvollkornschrot**, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, **Sesam, Weizenkleber**, Hefe, Salz, **Roggensauerteig (Roggenmehl)**, Wasser, Starterkulturen), Rapsöl, Stabilisator E 466, Malzmehl (**Dinkel, Gerste**), **Weizenspeisekleie**, Emulgator E 471, E 472e, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Dextrose, **Weizenröstmalzmehl**, Gewürz, Säureregulator E 341, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1294 kJ (308 kcal)
Fett	7,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	44,9 g
davon Zucker	2,2 g
Ballaststoffe	6,0 g
Eiweiß	11,2 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.