

Artikel-Bezeichnung: ROGGEN-BRÖTCHENMIX 100**Artikel-Nr.: 121315****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für kräftiges Roggenkleingebäck
Anwendungsmenge:	100 %
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige mit Roggenvollkornschrot

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Roggenmehl, Weizenkleber, Roggenvollkornschrot , getrockneter Roggensauerteig (Roggenmahlerzeugnisse , Starterkulturen), Kartoffelpüreeflocken, Rapsöl, Salz, Verdickungsmittel E 412, Gerstenmalzmehl, Gerstenröstmalzmehl , Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Emulgator E 472e, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
Angaben zu QUID:	68 % Roggen
Allergene	
Enthält:	Weizen, Roggen, Gerste

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,6	-	5,6	
Säuregrad	11,0	-	15,0	
Schüttgewicht	576	-	705	g/l
Wasser	6,4	-	8,7	%
Asche (500 °C)	2,7	-	4,0	%
Eiweiß (N x 6,25)	18,6	-	28,0	%
Stärke	40,0	-	54,2	%
Fettstoffe	4,1	-	5,1	%
Ballaststoffe	8,0	-	10,8	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.520	kJ	360 kcal
Fett	4,6	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	1,0	g	
Kohlenhydrate	51,1	g	
davon			
Zucker	1,6	g	
Ballaststoffe	9,4	g	
Eiweiß	23,3	g	
Salz	2,0	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 (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)

Roggenbrötchen

Verarbeitungsempfehlung

	Kopfmaschine	Teigteilwirkmaschine
ROGGEN-BRÖTCHENMIX 100	10,000 kg	10,000 kg
Pflanzenöl	0,100 kg	0,100 kg
Hefe	0,300 kg	0,300 kg
Wasser, ca.	7,200 l	7,600 l
Gesamtgewicht	17,600 kg	18,000 kg

Knetzeit:	8 + 1 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,080 – 0,090 kg (Kopfmaschine) 2,400 kg/30 Stück (Teigteilwirkmaschine)
Zwischengare:	keine (Kopfmaschine) ca. 10 Minuten (Teigteilwirkmaschine)
Aufarbeitung:	wie gewünscht
Stückgare:	Gärunterbrechung oder Gärverzögerung
Backtemperatur:	240 °C, fallend auf 220 °C, mit Dampf
Backzeit:	22 – 24 Minuten, abhängig von der Teigeinlage
zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage: 80 g Gebäckgewicht: 64 g Topping: kein Topping Backverlust: 20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Kopfmaschine:	Roggenbrötchen enthält 48 % Roggen
Teigteilwirkmaschine:	Roggenbrötchen enthält 47 % Roggen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Roggenmehl**, Wasser, **Weizenkleber**, **Roggenvollkornschrot**, Sauerteig (**Roggenmahl-erzeugnisse**, Wasser, Starterkulturen), Kartoffelpüreeflocken, Hefe, Rapsöl, Salz, ...*, Verdickungsmittel E 412, **Gerstenmalzmehl**, **Gerstenröstmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator E 472e, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* An dieser Stelle ist das Speiseöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben. Wird als Speiseöl Rapsöl eingesetzt, so wird dieses mit dem im Zutatenverzeichnis enthaltenen Rapsöl zusammengefasst und nach dem Sauerteig im Zutatenverzeichnis eingereiht.

Nährwertangaben

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

	Kopfmaschine	Teigteilwirkmaschine
Energie	1114 kJ (264 kcal)	1090 kJ (258 kcal)
Fett	4,0 g	3,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g	0,8 g
Kohlenhydrate	36,3 g	35,5 g
davon Zucker	2,0 g	2,0 g
Ballaststoffe	6,8 g	6,7 g
Eiweiß	16,9 g	16,5 g
Salz	1,4 g	1,4 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.