

Artikel-Bezeichnung: **MELLA-BERLINER-SUPERSOFT**

Artikel-Nr.: **133700**

Produktdaten

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für softig-zarte Berliner und Siedegebäckspezialitäten
Anwendungsmenge:	100 % - siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenmehl , Stärke, Rapsöl, Süßmolkenpulver , Zucker, Emulgator E 471, E472e, Sojalecithin , Milchzucker , Salz, Hühnereiweiß getrocknet, Palmöl, Aroma, Säureregulator E 341, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, L-Cystein, Enzyme
--	---

Allergene

Enthält:	Weizen, Ei, Soja, Milch
----------	--------------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,1	-	6,2
Säuregrad	5,0	-	8,0
Schüttgewicht	725	-	886 g/l
Wasser	6,5	-	8,7 %
Asche (500 °C)	1,8	-	2,7 %
Eiweiß (N x 6,25)	8,6	-	13,0 %
Stärke	48,7	-	65,9 %
Fettstoffe	12,5	-	14,5 %
Ballaststoffe	2,0	-	2,8 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.731	kJ	411 kcal
Fett	11,1	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	2,0	g	
Kohlenhydrate	65,5	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	7,7	g	
Ballaststoffe	2,4	g	
Eiweiß	10,8	g	
Salz	1,4	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 Allergenkezeichnung
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

Berliner

Verarbeitungsempfehlung

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	10,000 kg
Vollei	2,500 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	2,200 l
Gesamtgewicht	15,300 kg

Knetzeit: 2 + 6 bis 8 Minuten, Spiralkneter
(bis sich der Teig von der Kesselwand löst)

Teigtemperatur: 24 – 26 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 1,350 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die rundgewirkten Teiglinge auf Gärgutträger setzen, etwas andrücken und zur Gare stellen. Nach der Stückgare die Berliner absteifen lassen und von jeder Seite zweimal backen.

Stückgare: ca. 75 Minuten

Siedetemperatur: 170 °C

Backzeit:

1. Backphase 210 sec.
2. Backphase 150 sec.
3. Backphase 50 sec.
4. Backphase 10 sec.

Verarbeitungshinweise: Direkt nach dem Backen zuckern, wie gewünscht füllen und ausgekühlt mit Dekorschnee absieben.

zugrundeliegende Angaben: Füllung: keine Füllung
Topping: kein Topping

(Verkehrs-)Bezeichnung

Siedegebäck

Zutatenverzeichnis (ohne Füllung und Glasur/Zucker)

Zutaten: **Weizenmehl**, **Vollei**, ...*, Stärke, Rapsöl, **Eiklar**, Hefe, **Süßmolkenpulver**, Zucker, Emulgator E 471, E 472e, **Sojalecithin**, **Milchzucker**, Salz, Palmöl, Aroma, Säureregulator E 341, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, L-Cystein

* An dieser Stelle ist das Siedefett entsprechend der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV einschließlich der Zutaten - falls erforderlich - anzugeben