

**Artikel-Bezeichnung: UNSER GERSTENBROT****Artikel-Nr.: 134100****Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 20 00
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für malzig-aromatisches Gersten-Dinkel-Vollkornbrot
<b>Anwendungsmenge:</b>	100 % - siehe Grundrezept
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, beige mit Gerstenvollkornschrot, Gerstenflocken und Gerstenmalzschrot

**Inhaltsstoffangaben**

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	<b>Gerstenvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl</b> , getrockneter <b>Dinkelvollkornsauerteig (Dinkelvollkornmehl, Starterkulturen)</b> , <b>Gerstenvollkornflocken, Gerstenmalzschrot</b> , Zucker, <b>Gerstenkaramellmalzmehl</b> , Salz, Kartoffelpüreeflocken, Stabilisator Guarkernmehl, Dextrose, Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), Emulgator Lecithin, Säureregulator Natriumdiacetat
--	---

**Allergene**

Enthält:	<b>Dinkel, Gerste</b>
----------	-----------------------

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,3	-	5,2	
Säuregrad	10,5	-	14,0	
Schüttgewicht	725	-	886	g/l
Wasser	8,2	-	11,0	%
Asche (500 °C)	2,9	-	4,4	%
Eiweiß (N x 6,25)	8,7	-	13,1	%
Stärke	46,1	-	62,3	%
Fettstoffe	1,5	-	1,9	%
Ballaststoffe	9,2	-	12,4	%

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.409	kJ	333 kcal
Fett	1,7	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,4	g	
Kohlenhydrate	62,8	g	
davon			
Zucker	6,9	g	
Ballaststoffe	10,8	g	
Eiweiß	10,9	g	
Salz	2,3	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 durchgehitzt 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.

<b>+</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse</b>
	◦ Weizen
<b>+</b>	<b>Dinkel</b>
	◦ Khorasan-Weizen
	◦ Emmer
	◦ Roggen
<b>+</b>	<b>Gerste</b>
	◦ 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
-	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)

#### Unser Gerstenbrot Verarbeitungsempfehlung

Rezept Nr. 7081

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Gersten-Dinkel-Vollkornbrot mit 7 % Ölsamen  
enthält 27 % Gerste und 20 % Dinkel

#### Zutatenverzeichnis

Zutaten: Wasser, **Gerstenvollkornschrot**, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelvollkornsauerteig** (**Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Gerstenvollkornflocken**, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, **Gerstenmalzschrot**, Zucker, **Sesam**, **Gerstenkaramellmalzmehl**, Salz, Kartoffelpüreeflocken, Hefe, Stabilisator Guarkernmehl, Dextrose, Leinsamen, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator Lecithin, Säureregulator Natriumdiacetat

Werden die Teigstücke mit **Weizen-** oder **Roggenmehl** aufgearbeitet, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe "**Weizenmehl**" oder "**Roggenmehl**" zwischen Salz und Kartoffelpüreeflocken einzufügen.

#### Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1047 kJ (249 kcal)
Fett	5,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	37,1 g
davon Zucker	4,9 g
Ballaststoffe	6,8 g
Eiweiß	8,9 g
Salz	1,5 g

100 g Brot enthalten 1,8 g Beta-Glucan.

Bei Auslobung der Beta-Glucane müssen die Nährwertangaben stets genannt werden.

#### Unser Gerstenbrot - pur Verarbeitungsempfehlung

Rezept Nr. 7081

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Gersten-Dinkel-Vollkornbrot  
enthält 29 % Gerste und 22 % Dinkel

### Zutatenverzeichnis

Zutaten: Wasser, **Gerstenvollkornschrot**, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelvollkornsauerteig** (**Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Gerstenvollkornflocken**, **Gerstenmalzschrot**, Zucker, **Gerstenkaramellmalzmehl**, Salz, ...\*, Kartoffelpüreeflocken, Hefe, Stabilisator Guarkernmehl, Dextrose, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator Lecithin, Säureregulator Natriumdiacetat

\* An dieser Stelle ist das Mehl, z. B. **Weizenmehl**, das zur Aufarbeitung der Teigstücke verwendet wird, anzugeben.

### Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	943 kJ (223 kcal)
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	42,0 g
davon Zucker	5,4 g
Ballaststoffe	6,9 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	1,5 g

100 g Brot enthalten 1,9 g Beta-Glucan.

Bei Auslobung der Beta-Glucane müssen die Nährwertangaben stets genannt werden.

### Gerstenspitz Verarbeitungsempfehlung

Rezept Nr. 2096

### (Verkehrs-)Bezeichnung

Gerstenkleingebäck mit Leinsamen

### Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl (**Weizen**, **Roggen**), Wasser, **Gerstenvollkornschrot** (10 %), **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelvollkornsauerteig** (**Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), Leinsamen (3 %), **Gerstenvollkornflocken** (2 %), Salz, ...\*, Hefe, Stabilisator E 412, E 466, Zucker, **Gerstenmalzschrot**, Dextrose, **Gerstenkaramellmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Kartoffelpüreeflocken, **Weizenmalzmehl**, Emulgator E 472e, E 322, Säureregulator E 450, E 341, E 262, Aroma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

\* An dieser Stelle ist das Speiseöl entsprechend der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers anzugeben.

**Nährwertangaben**

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1192 kJ (282 kcal)
Fett	4,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	48,1 g
davon Zucker	4,2 g
Ballaststoffe	5,7 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	1,8 g

**Gerstenbrötchen****Verarbeitungsempfehlung**

Rezept Nr. 2096

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Gerstenkleingebäck mit 11 % Ölsamen

**Zutatenverzeichnis**

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Gerstenvollkornschrot** (10 %), **Dinkelvollkornmehl**, Leinsamen, **Sesam**, **Dinkelvollkornsauerteig** (**Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Gerstenvollkornflocken** (2 %), Salz, **Hartweizengrieß**, ...\*, Hefe, Stabilisator E 412, E 466, Zucker, **Gerstenmalzschrot**, Dextrose, **Gerstenkaramellmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Kartoffelpüreeflocken, **Weizenmalzmehl**, Emulgator E 472e, E 322, Säureregulator E 450, E 341, E 262, Aroma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

\* An dieser Stelle ist das Speiseöl entsprechend der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers anzugeben.

**Nährwertangaben**

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1212 kJ (288 kcal)
Fett	5,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	46,3 g
davon Zucker	4,4 g
Ballaststoffe	5,6 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,8 g