

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

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

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Gerstenvollkornschorf, Dinkelvollkornmehl, getrockneter Dinkel- vollkornsauerteig (Dinkelvollkornmehl, Starterkulturen), Gersten- vollkornflocken, Gerstenmalzschorf, Zucker, Gerstenkaramell- malzmehl, Salz, Kartoffelpüreeflocken, Stabilisator Guarkeimzucker, Dextrose, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Emulgator Lecithin, Säureregulator Natriumdiacetat
---	---

Allergene

Enthält:	Dinkel, Gerste
-----------------	-----------------------

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	
<i>davon</i>		
gesättigte Fettsäuren	0,4 g	
<i>davon</i>		
Kohlenhydrate	62,8 g	
<i>davon</i>		
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 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 Eiererzeugnisse
 - 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 Guarkeim, 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, **Gerstenvollkornschorf** (10 %), **Dinkelvollkornmehl**, Leinsamen, **Sesam**, **Dinkelvollkornsauerteig** (**Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Gerstenvollkornflocken** (2 %), Salz, **Hartweizengrieß**, ...*, Hefe, Stabilisator E 412, E 466, Zucker, **Gerstenmalzschorf**, 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