

**Artikel-Bezeichnung:** **MELLA-GOLDEN-RÜHR****Artikel-Nr.:** **134200****Produktdaten**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Statistische Waren-Nr.:</b> | 1901 20 00   |
| <b>Herstellerland:</b>         | Deutschland  |
| <b>Verpackung:</b>             | 12,5 kg Papiersack   |
| <b>Beschreibung:</b>           | Premix für fein-softige Rühr- und Sandkuchen mit besten Frischeeigenschaften |
| <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, hellbeige  |

**Inhaltsstoffangaben**

|  |  |
|--|--|
| Inhaltsstoffe:<br>(in absteigender<br>Reihenfolge) | Zucker, <b>Weizenmehl</b> , <b>Weizenstärke</b> , <b>Weizenkleber</b> , Backtriebmittel E 450, E 500, <b>Süßmolkenpulver</b> , Emulgator E 472b, E 477, Glukosesirup, <b>Magermilchpulver</b> , <b>Hühnereiweiß</b> getrocknet, Stabilisator E 415, Aroma, Salz, färbendes Lebensmittel<br>Paprika- und Curcumaextrakt |
|--|--|

**Allergene**

|          |                          |
|----------|--------------------------|
| Enthält: | <b>Weizen, Ei, Milch</b> |
|----------|--------------------------|

**Analytische Daten**

|                       |      |   |       |     |
|-----------------------|------|---|-------|-----|
| pH-Wert (10 g/200 ml) | 5,9  | - | 7,2   |     |
| Säuregrad             | 8,5  | - | 10,3  |     |
| Schüttgewicht         | 865  | - | 1.058 | g/l |
| Wasser                | 5,2  | - | 7,0   | %   |
| Asche (500 °C)        | 1,6  | - | 2,4   | %   |
| Eiweiß (N x 6,25)     | 7,0  | - | 9,0   | %   |
| Stärke                | 30,5 | - | 41,3  | %   |
| Fettstoffe            | 1,3  | - | 1,5   | %   |
| Ballaststoffe         | 1,2  | - | 1,6   | %   |

**Nährwertangaben**

|                       |       |    |          |
|-----------------------|-------|----|----------|
| 100 g enthalten:      |       |    |          |
| Energie               | 1.578 | kJ | 372 kcal |
| Fett                  | 1,4   | g  |          |
| davon                 |       |    |          |
| gesättigte Fettsäuren | 0,9   | g  |          |
| Kohlenhydrate         | 80,4  | g  |          |
| davon                 |       |    |          |
| Zucker                | 42,2  | g  |          |
| Ballaststoffe         | 1,4   | g  |          |
| Eiweiß                | 8,7   | 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.

- + Glutenthaltiges 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)****Rührmasse (nachfolgende Angaben gültig für den gebackenen Grundteig)  
Verarbeitungsempfehlung**

|                   |          |
|-------------------|----------|
| MELLA-GOLDEN-RÜHR | 1,250 kg |
| Vollei            | 0,600 kg |
| Pflanzenöl        | 0,500 kg |
| Wasser            | 0,250 l  |
| Gesamtgewicht     | 2,600 kg |

Rührzeit: ca. 3 Minuten, mittlere Geschwindigkeit

Verarbeitungshinweise: Die temperierten Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren und wie gewünscht verarbeiten.

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 15 %

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Rührkuchen

**Zutatenverzeichnis**

Zutaten: **Vollei**, Zucker, ...\*, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, **Weizenkleber**, **Eiklar**, Backtriebmittel E 450, E 500, **Süßmolkenpulver**, Emulgator E 472b, E 477, Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Stabilisator E 415, Aroma, Salz, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt

\* An dieser Stelle ist das Pflanzenöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

**Nährwertangaben**

100 g gebackene Grundmasse enthalten durchschnittlich:

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie                     | 1883 kJ (451 kcal) |
| Fett                        | 25,9 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3,1 g              |
| Kohlenhydrate               | 45,9 g             |
| davon Zucker                | 24,0 g             |
| Ballaststoffe               | 0,8 g              |
| Eiweiß                      | 8,1 g              |
| Salz                        | 0,9 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.

**Marmorkuchen**  
**Verarbeitungsempfehlung**

Rezept für 6 Marmorkuchen à 20 x 9 x 7 cm

**Helle Rührmasse:**

|                   |          |
|-------------------|----------|
| MELLA-GOLDEN-RÜHR | 1,250 kg |
| Vollei            | 0,600 kg |
| Planzenöl         | 0,500 kg |
| Wasser            | 0,250 l  |
| Gesamtgewicht     | 2,600 kg |

Rührzeit: ca. 3 Minuten, mittlere Geschwindigkeit

Verarbeitungshinweise: Die temperierten Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren.

**Dunkle Rührmasse:**

|             |          |
|-------------|----------|
| Kakaopulver | 0,040 kg |
| Puderzucker | 0,040 kg |

Vollei 0,080 kg

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Helle Rührmasse | 1,000 kg |
| Gesamtgewicht   | 1,160 kg |

Einwaage: 0,300 kg helle Rührmasse  
0,150 kg dunkle Rührmasse

Verarbeitungshinweise: Kakaopulver und Puderzucker trocken mischen, mit dem Vollei kurz glatt rühren und unter die helle Rührmasse melieren.  
Die helle und die dunkle Rührmasse in die Formen (gefettet und gebrösel) füllen, die Oberfläche mit einem geölten Teigschaber ca. 1 cm tief eindrücken und backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 15 %

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Marmorkuchen

**Zutatenverzeichnis**

Zutaten: **Vollei**, Zucker, ...\*, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, **Weizenkleber**, **Eiklar**, ...\*\*, Backtriebmittel E 450, E 500, **Süßmolkenpulver**, Emulgator E 472b, E 477, Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Stabilisator E 415, Aroma, Salz, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt

\* An dieser Stelle ist das Pflanzenöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

\*\* An dieser Stelle ist das Kakaopulver gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

**Nährwertangaben**

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie                     | 1880 kJ (450 kcal) |
| Fett                        | 25,9 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3,3 g              |
| Kohlenhydrate               | 45,1 g             |
| davon Zucker                | 24,3 g             |
| Ballaststoffe               | 1,1 g              |
| Eiweiß                      | 8,6 g              |
| Salz                        | 0,9 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.

**Früchtekuchen mit Streusel  
Verarbeitungsempfehlung**

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

|               |          |
|---------------|----------|
| Rührmasse     | 2,600 kg |
| Schokoraspeln | 0,200 kg |
| Früchte       | 1,500 kg |
| Streusel      | 0,500 kg |

Verarbeitungshinweise: Die Schokoraspeln zum Ende der Rührzeit kurz unterlaufen lassen und die Masse gleichmäßig auf einem Blech verteilen. Mit Früchten (z. B. Kirschen, Äpfel etc.) belegen, Streusel aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 180 – 190 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)

**Hinweis**

Die Nährwertangaben und das Zutatenverzeichnis für den Früchtekuchen mit Streuseln teilen wir Ihnen auf Anfrage mit, da wir für deren Erstellung Angaben zu Art und Menge der verwendeten Früchte benötigen.