

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

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	12,5 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für fein-softige Rühr- und Sandkuchen mit besten Frischeeigenschaften
Anwendungsmenge:	100 % siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

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

Allergene

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

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	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,9 g	
Kohlenhydrate	80,4 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	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.

- + **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 (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 gebröselt) 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.