

Artikel-Bezeichnung: **BREZEL-PROFI**

Artikel-Nr.: **101635**

Produktdaten

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Backmittel für Laugenbrezen
Anwendungsmenge:	3 % auf Mehl
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	getrockneter Weizenvorteig (Weizenmehl, Hefe) , Dextrose, Weizenmehl, Weizenmalzmehl , Stabilisator E 466, Säureregulator E 341, E 170, Emulgator E 472e, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, L-Cystein, Enzyme
--	---

Allergene

Enthält:	Weizen
----------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (5 g/200 ml)	4,7	-	5,8	
Säuregrad	54,0	-	64,0	
Schüttgewicht	702	-	859	g/l
Wasser	7,3	-	9,9	%
Asche (500 °C)	7,3	-	10,9	%
Eiweiß (N x 6,25)	6,4	-	9,6	%
Stärke	32,0	-	43,4	%
Fettstoffe	7,0	-	9,0	%
Ballaststoffe	9,7	-	13,1	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.391	kJ	330 kcal
Fett	5,4	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	2,8	g	
Kohlenhydrate	54,2	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	16,5	g	
Ballaststoffe	11,4	g	
Eiweiß	8,0	g	
Salz	1,6	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 (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)

Anwendungsempfehlung

3 % auf Mehl

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

"**Weizenvorteig (Weizenmehl, Wasser, Hefe)**", "Dextrose", "**Weizenmalzmehl**", "Stabilisator E 466", "Säureregulator E 341, E 170", "Emulgator E 472e", „Rapsöl“ und "Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, L-Cystein" sind in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Der Anteil jeder dieser Zutaten beträgt weniger als 2 %.

Außerdem sind das Brezelsalz, das gegebenenfalls mit dem im Rezept enthaltenen Salz zusammengefasst werden kann, und die Natronlauge zu berücksichtigen.

Das in BREZEL-PROFI enthaltene **Weizenmehl** wird beim übrigen **Weizenmehl** mit einbezogen.

Brezeln nach schwäbischer Art Verarbeitungsempfehlung

Brezeln nach schwäbischer Art	
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
BREZEL-PROFI	0,300 kg
Butter/Margarine	0,500 kg
Salz	0,220 kg
Hefe (3 – 4 %)	0,400 kg
Wasser, ca.	4,900 l
Gesamtgewicht	16,320 kg
Knetzeit:	3 bis 5 + 5 bis 7 Minuten, abhängig vom Maschinentyp
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	keine
Teigeinlage:	2,100 – 2,400 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 10 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Nach der Zwischengare die Teigballen teilen. Die Teiglinge von Hand oder maschinell spindelförmig auslängen und zur Brezelform verschlingen. Die Teiglinge bei ½ Gare gut absteifen lassen oder ggf. zur Vorratshaltung frosten. Anschließend belaugen, ggf. schneiden, mit Brezelsalz bestreuen und ohne Dampf mit offenem Zug schieben. Die Brezeln nach schwäbischer Art in der Mitte (Bauch) längs einschneiden.

Stückgare:	ca. 30 Minuten	
Backtemperatur:	240 °C, ohne Dampf	
Backzeit:	14 – 16 Minuten	
Allgemeiner Hinweis:	Bitte beachten Sie für die verwendete Brezellauge die Sicherheitshinweise auf dem Etikett bzw. dem Sicherheitsdatenblatt des Herstellers.	
zugrundeliegende Angaben:	Topping:	1,5 g Brezelsalz je Teigeinlage (75 g)
	Brezellauge:	4 %ig, 3,8 g je Teigeinlage
	Backverlust:	20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Laugenbrezel

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Salz*, **Butter****, Hefe, **Weizenvorteig (Weizenmehl, Wasser, Hefe)**, Säureregulator E 524, E 341, E 170, Dextrose, **Weizenmalzmehl**, Stabilisator E 466, Emulgator E 472e, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, L-Cystein

* Falls Sie Jodsalz verwenden, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe „Salz“ durch „jodiertes Speisesalz“ zu ersetzen.

** Bei der Verwendung von „Margarine“ ist die Angabe „**Butter**“ durch „Margarine (...)“ zu ersetzen, wobei in der Klammer die Zutaten der Margarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben sind. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller.

Nährwertangaben

100 g Laugenbrezel enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter	Rezept mit Margarine
Energie	1206 kJ (285 kcal)	1201 kJ (284 kcal)
Fett	3,9 g	3,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g	1,3 g
Kohlenhydrate	52,8 g	52,8 g
davon Zucker	2,3 g	2,3 g
Ballaststoffe	2,9 g	2,9 g
Eiweiß	8,3 g	8,2 g
Salz	4,2 g	4,2 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.

Brezen nach bayerischer Art Verarbeitungsempfehlung

	Brezen nach bayerischer Art
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
BREZEL-PROFI	0,300 kg
Butter/Margarine	0,300 kg
Salz	0,220 kg
Hefe (3 – 4 %)	0,400 kg
Wasser, ca.	5,000 l
Gesamtgewicht	16,220 kg
Knetzeit:	3 bis 5 + 5 bis 7 Minuten, abhängig vom Maschinentyp
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	keine
Teigeinlage:	2,100 – 2,400 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 10 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Nach der Zwischengare die Teigballen teilen. Die Teiglinge von Hand oder maschinell spindelförmig auslängen und zur Brezelform verschlingen. Die Teiglinge bei ½ Gare gut absteifen lassen oder ggf. zur Vorratshaltung frosten. Anschließend belaugen, ggf. schneiden, mit Brezelsalz bestreuen und ohne Dampf mit offenem Zug schieben. Die Brezen nach bayerischer Art üblicherweise ohne Schnitt backen.
Stückgare:	ca. 30 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, ohne Dampf
Backzeit:	14 – 16 Minuten
Allgemeiner Hinweis:	Bitte beachten Sie für die verwendete Brezellauge die Sicherheitshinweise auf dem Etikett bzw. dem Sicherheitsdatenblatt des Herstellers.
zugrundeliegende Angaben:	Topping: 1,5 g Brezelsalz je Teigeinlage (75 g) Brezellauge: 3,5 %ig, 3,8 g je Teigeinlage Backverlust: 20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Laugenbrezel

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Salz*, Hefe, **Butter****, **Weizenvorteig (Weizenmehl, Wasser, Hefe)**, Säureregulator E 524, E 341, E 170, Dextrose, **Weizenmalzmehl**, Stabilisator E 466, Emulgator E 472e, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, L-Cystein

* Falls Sie Jodsalz verwenden, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe „Salz“ durch „jodiertes Speisesalz“ zu ersetzen.

** Bei der Verwendung von „Margarine“ ist die Angabe „**Butter**“ durch „Margarine (...)“ zu ersetzen, wobei in der Klammer die Zutaten der Margarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben sind. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller.

Nährwertangaben

100 g Laugenbrezel enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter	Rezept mit Margarine
Energie	1171 kJ (277 kcal)	1168 kJ (276 kcal)
Fett	2,8 g	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g	0,8 g
Kohlenhydrate	53,1 g	53,1 g
davon Zucker	2,3 g	2,3 g
Ballaststoffe	3,0 g	3,0 g
Eiweiß	8,3 g	8,3 g
Salz	4,2 g	4,2 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.