

Artikel-Bezeichnung: **HASELNUSS-MIX****Artikel-Nr.:** **121908****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2008 19 19
Herstellerland:	Europäische Union
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix zur Herstellung von Nussfüllmassen
Anwendungsmenge:	100 % siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	6 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbraun mit gehackten Nüssen

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Haselnüsse , Zucker, Weizengrieß , Weizenquellmehl , Dextrose, modifizierte Stärke, Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Magermilchpulver , Süßmolkenpulver , Backtriebmittel E 450, E 500, Kokosfett ganz gehärtet, Gewürz, Aroma
Angaben zu QUID:	30 % Nussanteil

Allergene

Enthält:	Weizen, Gerste, Milch, Haselnüsse
-----------------	--

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,9	-	7,2	
Säuregrad	3,4	-	4,2	
Schüttgewicht	682	-	833	g/l
Wasser	3,6	-	4,8	%
Asche (500 °C)	1,1	-	1,6	%
Eiweiß (N x 6,25)	7,0	-	10,6	%
Stärke	19,9	-	26,9	%
Fettstoffe	18,8	-	23,0	%
Ballaststoffe	3,1	-	4,1	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.992	kJ	475 kcal
Fett	20,9	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	2,2	g	
Kohlenhydrate	61,2	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	37,0	g	
Ballaststoffe	3,6	g	
Eiweiß	8,8	g	
Salz	0,35	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.

HINWEIS: Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl lagern. Es gelten die nationalen Bestimmungen für diese Produkte.

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.

Deklarationsempfehlung

Haselnuss-Füllmasse I (gebacken)

Verarbeitungsempfehlung

Grundrezept I (ohne Brösel)

HASELNUSS-MIX	1,000 kg
Vollei	0,120 kg
Wasser, ca.	0,350 l
Gesamtgewicht	1,470 kg

Rührzeit: 1 – 2 Minuten

Quellzeit: ca. 20 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten in der Maschine glatt rühren und quellen lassen.

(Verkehrs-)Bezeichnung

Nussfüllung

Zutatenverzeichnis

Nussfüllung [Haselnüsse, Zucker, Wasser, **Weizengrieß**, **Vollei**, **Weizenquellmehl**, Dextrose, modifizierte Stärke, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Magermilchpulver**, **Süßmolkenpulver**, Backtriebmittel E 450, E 500, Kokosfett ganz gehärtet, Gewürz, Aroma]

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Wird Nuss in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist eine QUID-Kennzeichnung erforderlich. Unser Produkt HASELNUSS-MIX enthält 30 % Nüsse.

Haselnuss-Füllmasse II (gebacken)

Verarbeitungsempfehlung

Grundrezept II (mit Brösel)

HASELNUSS-MIX	1,000 kg
Süße Brösel	0,200 kg
Vollei	0,150 kg
Wasser, ca.*	0,600 l
Gesamtgewicht	1,950 kg

* Die Wasserschüttmenge richtet sich nach der Beschaffenheit der Brösel.

Rührzeit: 1 – 2 Minuten

Quellzeit: ca. 20 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten in der Maschine glatt rühren und quellen lassen.

(Verkehrs-)Bezeichnung

Nussfüllung

Zutatenverzeichnis

Nussfüllung [Wasser, **Haselnüsse**, Zucker, **Weizengrieß**, Brösel (...)*, **Vollei**, **Weizenquellmehl**, Dextrose, modifizierte Stärke, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Magermilchpulver**, **Süßmolkenpulver**, Backtriebmittel E 450, E 500, Kokosfett ganz gehärtet, Gewürz, Aroma]

* In der Klammer sind die Zutaten der Brösel nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Wird Nuss in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist eine QUID-Kennzeichnung erforderlich. Unser Produkt HASELNUSS-MIX enthält 30 % Nüsse.