

**Artikel-Bezeichnung:** **MELLA-GOLDEN-BISKUIT**

**Artikel-Nr.:** **134800**

#### 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 saftig-lockere Biskuit-, Spezialböden und Rouladen
<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: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, <b>Weizenmehl</b> , <b>Weizenstärke</b> , Glukosesirup, Emulgator E 472b, E 475, E 477, <b>Magermilchpulver</b> , Backtriebmittel E 450, E 500, Salz, Aroma, <b>Sauermolkenpulver</b> , färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt
--	--

#### Allergene

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

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	6,1	-	7,4
Säuregrad	5,5	-	6,7
Schüttgewicht	749	-	916 g/l
Wasser	6,5	-	8,7 %
Asche (500 °C)	1,6	-	2,4 %
Eiweiß (N x 6,25)	3,6	-	5,4 %
Stärke	33,2	-	44,9 %
Fettstoffe	1,5	-	1,9 %
Ballaststoffe	0,9	-	1,2 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.562	kJ	368 kcal
Fett	1,7	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	1,4	g	
Kohlenhydrate	83,2	g	
davon			
Zucker	40,0	g	
Ballaststoffe	1,0	g	
Eiweiß	4,5	g	
Salz	1,3	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 durchgehitzt 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.

<b>+</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse</b>
<b>+</b>	<b>Weizen</b>
°	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)
<b>+</b>	<b>Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose</b>
-	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)****Biskuitboden****Verarbeitungsempfehlung**

Rezept für 6 – 7 Böden à 26 cm Ø

MELLA-GOLDEN-BISKUIT	2,000 kg
Vollei	1,500 kg
Wasser	0,300 l
Gesamtgewicht	3,800 kg

Aufschlagzeit: 5 – 10 Minuten

Litergewicht: 0,320 – 0,360 kg/l

Einwaage: 0,540 – 0,630 kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten der Masse aufschlagen, in Ringe füllen und mit geschlossenem Zug backen.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 10 %

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Biskuitboden

**Zutatenverzeichnis**

Zutaten: **Vollei**, Zucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, Glukosesirup, Emulgator E 472b, E 475, E 477, **Magermilchpulver**, Backtriebmittel E 450, E 500, Salz, Aroma, **Sauermolkenpulver**, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt

**Nährwertangaben**

100 g Biskuitboden enthalten durchschnittlich:

Energie	1164 kJ (275 kcal)
Fett	5,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	49,3 g
davon Zucker	23,5 g
Ballaststoffe	0,6 g
Eiweiß	7,8 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.

## Wiener Boden Verarbeitungsempfehlung

Rezept für 6 – 7 Böden à 26 cm Ø

MELLA-GOLDEN-BISKUIT	2,000 kg
Vollei	1,500 kg
Wasser	0,300 l
Gesamtgewicht	3,800 kg

Aufschlagzeit: 5 – 10 Minuten

Litergewicht: 0,320 – 0,360 kg/l

Einwaage: 0,540 – 0,630 kg

Verarbeitungshinweise: Zur Herstellung von Wiener Böden 0,150 kg flüssige Butter/Margarine unter die aufgeschlagene Biskuitmasse melieren. Anschließend die Masse in Ringe füllen und mit geschlossenem Zug backen.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 10 %

## (Verkehrs-)Bezeichnung

Wiener Boden

## Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Vollei**, Zucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, **Butter\***, Glukosesirup, Emulgator E 472b, E 475, E 477, **Magermilchpulver**, Backtriebmittel E 450, E 500, Salz, Aroma, **Sauermolkenpulver**, färbendes Lebensmittel Paprika- und Curcumaextrakt

\* 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 Wiener Boden enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter 1252 kJ (297 kcal)	Rezept mit Margarine 1247 kJ (296 kcal)
Energie		
Fett	8,4 g	8,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g	3,3 g
Kohlenhydrate	47,5 g	47,5 g
davon Zucker	22,7 g	22,6 g
Ballaststoffe	0,6 g	0,6 g
Eiweiß	7,6 g	7,5 g
Salz	0,9 g	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.