

Artikel-Bezeichnung: EISZEIT AROMA PLUS**Artikel-Nr.:** 135100**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	20 kg Papiersack
Beschreibung:	Aroma-Malz zur Intensivierung von Geruch und Geschmack
Anwendungsmenge:	1 - 3 % auf Mehl
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbraun

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenmalzmehl, Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser)
---	--

Allergene

Enthält:	Weizen, Gerste
-----------------	----------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,9	-	6,0
Säuregrad	9,0	-	15,0
Schüttgewicht	725	-	886 g/l
Wasser	<=	7,0	%
EBC-Einheiten (photometrisch)	20	-	40
SKB-Einheiten in alpha-AE		<	5
Asche (500 °C)	1,2	-	1,8 %
Eiweiß (N x 6,25)	8,2	-	12,2 %
Stärke	33,5	-	45,3 %
Fettstoffe	1,3	-	1,5 %
Ballaststoffe	5,7	-	7,7 %

Die Bestimmung der Farbe nach EBC ist prinzipiell nur für klare und flüssige Malzprodukte gültig. Die Farbwirkung in Teig und Gebäck kann z.T. deutlich abweichen und mitunter kräftiger ausfallen.

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.540	kJ	364	kcal
Fett	1,4	g		
davon				
gesättigte Fettsäuren	0,3	g		
Kohlenhydrate	74,2	g		
davon				
Zucker	19,7	g		
Ballaststoffe	6,7	g		
Eiweiß	10,2	g		
Salz	<	0,01	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 durchgeheizt 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).

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Originalunterschrift gültig.

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
 - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
 - Schwefeldioxid und Sulfite in einer c >10mg/kg
 - Lupine und Lupinenerzeugnisse
 - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- + laut Rezeptur enthalten
- laut Rezeptur nicht enthalten
◦ Spuren nicht auszuschließen - Die IREKS GmbH bemüht sich auch bei ihren Lieferanten um die Vermeidung von Kreuzkontaminationen. Jedoch lassen sich diese anbau- bzw. produktionsbedingt nicht immer vollständig ausschließen.
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

1 – 3 % auf Mehl

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

„Weizenmalzmehl“ und „Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)“ sind in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Der Anteil jeder dieser Zutaten beträgt weniger als 2 %. Die Zutaten sind somit hinter dem Salz aufzuführen.

Schnittbrötchen

Verarbeitungsempfehlung

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
MALZPERLE CLASSIC (3 – 4 %)	0,300 kg
EISZEIT AROMA PLUS (1 – 2 %)	0,100 kg
Backmargarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe*	0,300 kg
<u>Wasser, ca.*</u>	<u>5,500 l</u>
Teiggewicht	16,400 kg

* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 25 – 26 °C

Ballen-/Schalengare: 10 – 15 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 18 – 20 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenbrötchen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz*, **Weizenmalzmehl**, ...**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Zucker, Stabilisator E 412, E 466, Emulgator E 472e, Säureregulator E 450, E 341, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* Bei Verwendung von Jodsalz ist die Angabe „Salz“ durch „jodiertes Speisesalz“ zu ersetzen.

** An dieser Stelle ist die Backmargarine mit Bezeichnung und Zutatenverzeichnis gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

Nährwertangaben

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

Energie	1190 kJ (281 kcal)
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	56,2 g
davon Zucker	2,4 g
Ballaststoffe	3,2 g
Eiweiß	8,6 g
Salz	1,6 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.

Schwäbische Brezeln Verarbeitungsempfehlung

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
IREKS-BREZELBACK	0,800 kg
EISZEIT AROMA PLUS	0,200 kg
Backmargarine (2 – 4 %)	0,400 kg
Hefe (3 – 4 %)	0,400 kg
Wasser, ca.	4,900 l

Teiggewicht	16,700 kg
--------------------	-----------

Knetzeit: 3 – 5 Minuten langsam u. 5 – 7 Minuten schnell
(je nach Maschinentyp)

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Teigruhe: keine

Ballengewicht: 2,100 – 2,400 kg

Arbeitshinweise: Nach einer kurzen Entspannungszeit die Ballen abpressen. 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 Schwaden mit offenem Zug schieben.
Die schwäbischen Brezeln in der Mitte (Bauch) längs einschneiden.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 14 – 16 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Topping: 1,5 g Brezelsalz je Teigeinlage (80 g)
Backverlust: 20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Laugenbrezel

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Salz, ...*, Hefe, Palmöl, **Weizenmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator **Sojalecithin**, E 472e, E 471, Zucker, Stabilisator Guarkernmehl, **Weizenkleber**, Säureregulator E 524, E 450, Palmkernfett ganz gehärtet, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* An dieser Stelle ist die Backmargarine mit Bezeichnung und Zutatenverzeichnis gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

Nährwertangaben

100 g Laugenbrezel enthalten durchschnittlich:

Energie	1252 kJ (297 kcal)
Fett	5,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	52,3 g
davon Zucker	2,3 g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	4,1 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.

Bayrische Brezen

Verarbeitungsempfehlung

Zum Teig:

Weizenguss T 550	10,000 kg
IREKS-BREZELBACK	0,800 kg
EISZEIT AROMA PLUS	0,200 kg
Hefe (3 – 4 %)	0,400 kg
Wasser, ca.	5,000 l
Teiggewicht	16,400 kg

Knetzeit: 3 – 5 Minuten langsam u. 5 – 7 Minuten schnell

(je nach Maschinentyp)

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Teigruhe: keine

Ballengewicht: 2,100 – 2,400 kg

Arbeitshinweise: Nach einer kurzen Entspannungszeit die Ballen abpressen. Die Teiglinge von Hand oder maschinell spindelförmig auslängen und zur Brezelform verschlingen. Die Teiglinge bei $\frac{1}{2}$ Gare gut absteifen lassen oder ggf. zur Vorratshaltung frosten. Anschließend beläugen, ggf. schneiden, mit Brezelsalz bestreuen und ohne Schwaden mit offenem Zug schieben.
Die bayrischen Brezen üblicherweise ohne Schnitt backen.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 14 – 16 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Topping: 1,5 g Brezelsalz je Teigeinlage (80 g)
Backverlust: 20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Laugenbrezel

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Salz, Hefe, Palmöl, **Weizenmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator Sojalecithin, E 472e, E 471, Zucker, Stabilisator Guarkeimteig, **Weizenkleber**, Säureregulator E 524, E 450, Palmkernfett ganz gehärtet, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Laugenbrezel enthalten durchschnittlich:

Energie	1190 kJ (281 kcal)
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	53,3 g
davon Zucker	2,4 g
Ballaststoffe	3,1 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	4,1 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.

Croissants**Verarbeitungsempfehlung****Zum Teig:**

Weizenmehl T 550	10,000 kg
MELLA-CROISSANT	2,500 kg
Butter	0,400 kg
EISZEIT AROMA PLUS	0,100 kg
Hefe	0,600 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>6,500 l</u>
Teiggewicht	20,100 kg

Knetzeit: 3 + 3 Minuten, Spiralkneter**Teigtemperatur:** 20 – 22 °C**Teigruhe:** ca. 15 Minuten

Arbeitshinweise: Nach der Teigruhe je kg Teig 0,250 – 0,300 kg Ziehbuttermasse mit 3 einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten. Den fertig tourierten Teig 15 – 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen. Den Croissantteig auf eine Stärke von ca. 2,5 mm bei einer Breite von 50 cm ausrollen. Dreiecke von 25 x 12 cm (Höhe x Breite) schneiden, zum Croissant aufarbeiten und zur Gare stellen.

Backtemperatur: 30 °C unter Brötchenbacktemperatur, leichte Schwadengabe

Backzeit: 15 – 18 Minuten (3 – 5 Minuten vor dem Ausbacken zur Stabilisierung den Zug ziehen)

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 15 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Plundergebäck

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, **Ziehbuttermasse** (...)*, Wasser, Zucker, Hefe, **Butter**, **Weizenkleber**, jodiertes Speisesalz, **Weizenmalzmehl**, Stabilisator E 466, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Vollmilchpulver**, Backtriebmittel E 341, E 500, E 170, **Süßmolkenpulver**, Aroma, Emulgator E 472e, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* In der Klammer sind ggf. die Zutaten der Ziehbuttermasse nach den Vorschriften der LMIV anzugeben. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller. Bei der Verwendung von „Ziehmargarine“ ist die Angabe „**Ziehbuttermasse**“ durch „Ziehmargarine (...)“ zu ersetzen.

Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

	Rezept mit Butter und Ziehbutterm	Rezept mit Butter und Ziehmargarine
Energie	1702 kJ (408 kcal)	1665 kJ (399 kcal)
Fett	23,4 g	22,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,8 g	9,3 g
Kohlenhydrate	41,0 g	41,0 g
davon Zucker	4,7 g	4,5 g
Ballaststoffe	2,3 g	2,3 g
Eiweiß	7,1 g	6,9 g
Salz	1,0 g	1,1 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.

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Wird bei mit Butter und Ziehbutterm hergestellten Croissants Butter in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist der Buttergehalt im Gebäck, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, zu ergänzen. Diese Angabe teilen wir Ihnen auf Anfrage mit, da wir für die QUID-Angabe die exakte Buttermenge benötigen, die in den Teig eingezogen wird.