

Artikel-Bezeichnung: IREKS-ROGGENBRÖTCHEN**Artikel-Nr.:** 132900**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Backmittel für Roggenbrötchen und roggenhaltiges Kleingebäck
Anwendungsmenge:	10 % i.H.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbraun

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenkleber , Salz, Emulgator E 471, E 472e, Gerstenmalzmehl , Stabilisator Guarkernmehl, Weizenröstmalzmehl , getrockneter Sauerteig (Roggenmahlerzeugnisse , Starterkulturen), Weizenspeisekleie , Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Zucker, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
---	---

Allergene

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

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,6	-	5,6
Säuregrad	18,0	-	22,0
Schüttgewicht	775	-	948 g/l
Wasser	3,3	-	4,5 %
Asche (500 °C)	18,0	-	27,1 %
Eiweiß (N x 6,25)	37,0	-	43,0 %
Stärke	6,7	-	9,1 %
Fettstoffe	7,5	-	9,1 %
Ballaststoffe	6,6	-	9,0 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.336 kJ	318 kcal
Fett	8,3 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	5,4 g	
Kohlenhydrate	13,3 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	2,6 g	
Ballaststoffe	7,8 g	
Eiweiß	41,6 g	
Salz	20,8 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)

Roggenbrötchen

Verarbeitungsempfehlung

Zum Teig:

Roggenmehl T 997	4,500 kg
Weizenmehl T 550	4,500 kg
IREKS-ROGGENBRÖTCHEN	1,000 kg
Hefe	0,300 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>6,400 l</u>
Teiggewicht	16,700 kg

Knetzeit: 4 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Ballengewicht: 2,100 kg

Ballengare: ca. 10 Minuten

Aufarbeitung: zu eckigen Brötchen

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: ca. 20 Minuten

Zugrunde liegende Angaben: Backverlust 18 %

Topping: ----

(Verkehrs-)Bezeichnung

Roggenbrötchen
enthält 33 % Roggen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, Weizenkleber, Hefe, Salz, Emulgator E 471, E 472e, Gerstenmalzmehl, Stabilisator Guarkernmehl, Weizenröstmalzmehl, Sauerteig (Roggenmahlerzeugnisse, Wasser, Starterkulturen), Weizenspeisekleie, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Zucker, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure**

Nährwertangaben

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

Energie	1044 kJ (246 kcal)
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	47,0 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	1,5 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.