

Artikel-Bezeichnung: MELLA-DINKEL-HT**Artikel-Nr.:** 138300**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	12,5 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für softig-zarte, hefegelockerte Dinkel-Gebäcke
Anwendungsmenge:	100 %
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Dinkelmehl, Zucker, getrockneter Dinkelsauerteig [Dinkelmehl, Anstellgut (Dinkelmehl, Wasser)], Dinkelkaramellmalzmehl, Salz, Emulgator E 471, Dinkelkleber, natürliches Aroma, Mehlbehandlungs- mittel Ascorbinsäure, Enzyme
---	--

Allergene

Enthält:	Dinkel
-----------------	--------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,3	-	6,5
Säuregrad	3,4	-	4,2
Schüttgewicht	702	-	859 g/l
Wasser	9,1	-	12,3 %
Asche (500 °C)	1,6	-	2,4 %
Eiweiß (N x 6,25)	9,8	-	14,6 %
Stärke	51,3	-	69,3 %
Fettstoffe	2,3	-	2,8 %
Ballaststoffe	2,3	-	3,1 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.510 kJ	356 kcal
Fett	2,5 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	1,5 g	
Kohlenhydrate	69,9 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	9,4 g	
Ballaststoffe	2,7 g	
Eiweiß	12,2 g	
Salz	1,1 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)

Dinkel-Zöpfe

Verarbeitungsempfehlung

MELLA-DINKEL-HT	10,000 kg
Butter	1,000 kg
Vollei	1,000 kg
Zucker	0,300 kg
Hefe	0,700 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>2,700 l</u>
Gesamtgewicht	15,700 kg

Knetzeit: 5 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	610 g
	Gebäckgewicht:	530 g
	Topping:	10 g Vollei pro Teigeinlage
	Backverlust:	13,1 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Butterhefefeingebäck

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Dinkelmehl, Vollei, Zucker, 7 % Butter, Hefe, Dinkelsauerteig (Dinkelmehl, Wasser), Dinkelkaramellmalzmehl, Salz, Emulgator E 471, Dinkelkleber, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure**

Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1422 kJ (337 kcal)
Fett	8,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,2 g
Kohlenhydrate	52,8 g
davon Zucker	9,0 g
Ballaststoffe	2,3 g
Eiweiß	10,8 g
Salz	0,83 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 Gebäckerstellung entstehen.

Dinkel-Blechkuchen (nachfolgende Angaben gültig für den gebackenen Grundteig)
Verarbeitungsempfehlung

MELLA-DINKEL-HT	10,000 kg
Butter	1,000 kg
Vollei	1,000 kg
Hefe	0,600 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>2,700 l</u>
Gesamtgewicht	15,300 kg

Knetzeit: 5 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 24 – 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 12 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Butterhefefeingebäck

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Dinkelmehl, Butter, Vollei, Zucker, Wasser, Hefe, Dinkelsauerteig (Dinkelmehl, Wasser), Dinkelkaramellmalzmehl, Salz, Emulgator E 471, Dinkelkleber, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure**

Nährwertangaben

100 g gebackener Grundteig enthalten durchschnittlich:

Energie	1412 kJ (335 kcal)
Fett	8,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,3 g
Kohlenhydrate	52,1 g
davon Zucker	7,1 g
Ballaststoffe	2,3 g
Eiweiß	10,7 g
Salz	0,85 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 Gebäckerstellung entstehen.

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Wird Butter in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist der Buttergehalt im Gebäck, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, zu ergänzen. Der gebackene Grundteig enthält 7 % Butter.