

**Artikel-Bezeichnung:** IREKS-DINKELBROT**Artikel-Nr.:** 129644**Produktdaten****Statistische Waren-Nr.:** 1901 90 99**Herstellerland:** Deutschland**Verpackung:** 25 kg Papiersack**Beschreibung:** Premix für Dinkelbrot**Anwendungsmenge:** 50 % in Mehl**Mindesthaltbarkeit:** 9 Monate**Lagerbedingungen:** kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern**Aussehen:** mehlförmig, hellbraun mit Dinkelschrot, Kartoffelpüreeflocken und Gerstenmalzschrot**Inhaltsstoffangaben**

**Inhaltsstoffe:** **Dinkelvollkornschrot**, Kartoffelpüreeflocken, getrockneter **Dinkelsauerteig (Dinkelvollkornmehl, Dinkelmahlerzeugnis, Starterkulturen)**, Zucker, Dextrose, **Gerstenmalzschrot**, Verdickungsmittel  
(in absteigender Reihenfolge) **Guarkernmehl, Gerstenmalzmehl**, Traubenkonzentrat, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Säureregulator Natriumdiacetat

**Allergene****Enthält:** **Dinkel, Gerste**

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	3,5	-	4,3
Säuregrad	25,0	-	30,0
Schüttgewicht	642	-	785 g/l
Wasser	9,5	-	12,9 %
Asche (500 °C)	1,6	-	2,4 %
Eiweiß (N x 6,25)	8,6	-	13,0 %
Stärke	39,1	-	52,9 %
Fettstoffe	1,4	-	1,8 %
Ballaststoffe	9,5	-	12,9 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.403	kJ	332 kcal
Fett	1,6	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,4	g	
Kohlenhydrate	62,3	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	14,1	g	
Ballaststoffe	11,2	g	
Eiweiß	10,8	g	
Salz	0,12	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.

- + Glutenhaltiges 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.

### Deklaration Endgebäck (lose Ware)

- Kein Zutatenverzeichnis erforderlich, jedoch Allergenkennzeichnung
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

### Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

#### Dinkelvollkornbrot

#### Verarbeitungsempfehlung

Dinkelvollkornmehl	2,000 kg
IREKS-DINKELBROT	5,000 kg
Dinkelflocken	1,500 kg
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,500 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser	7,000 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>17,400 kg</b>

Knetzeit:	15 Minuten langsam, Spiralkneter
Teigtemperatur:	28 – 29 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,900 kg für Kastenform (18 x 10 x 10 cm)
Zwischengare:	keine
Aufarbeitung:	im Kasten
Stückgare:	50 – 60 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, fallend
Backzeit:	55 – 60 Minuten (Kerntemperatur: 98 °C)
zugrundeliegende Angaben:	Topping: ---
	Backverlust: 10 %

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Dinkelvollkornbrot

#### Zutatenverzeichnis

Zutaten: Wasser, **Dinkelvollkornschrot**, **Dinkelvollkornmehl**, **Dinkelflocken**, Sonnenblumenkerne, Kartoffelpüreeflocken, **Dinkelsauerteig (Dinkelvollkornmehl, Dinkelmahlerzeugnis, Wasser, Starterkulturen)**, Zucker, Dextrose, **Gerstenmalzschrot**, Salz\*, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Hefe, **Gerstenmalzmehl**, Traubenkonzentrat, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Säureregulator Natriumdiacetat

\* Falls Sie Jodsalz verwenden, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe „Salz“ durch „jodiertes Speisesalz“ zu ersetzen.

**Nährwertangaben**

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1031 kJ (245 kcal)
Fett	6,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	35,5 g
davon Zucker	5,4 g
Ballaststoffe	6,3 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	1,4 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.