

Artikel-Bezeichnung: **IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ****Artikel-Nr.:** **139100****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1107 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	12,5 kg Papiersack
Beschreibung:	Dinkel-Aroma-Malzmehl zur Veredelung von Geruch und Geschmack
Anwendungsmenge:	1 - 3 %
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbraun

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Dinkelkaramellmalzmehl
--	-------------------------------

Allergene

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

Analytische Daten

pH-Wert (10g/200ml)	5,3	-	6,4	
Säuregrad	7,1	-	8,7	
Schüttgewicht	682	-	833	g/l
Wasser		</=	7,0	%
EBC-Einheiten (photometrisch)	40	-	60	
SKB-Einheiten in alpha-AE		<	20	
Asche (500 °C)	1,6	-	2,4	%
Eiweiß (N x 6,25)	12,7	-	19,1	%
Stärke	53,9	-	72,9	%
Fettstoffe	2,1	-	2,5	%
Ballaststoffe	6,3	-	8,5	%

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	1.552	kJ	367	kcal
Fett	2,3	g		
davon				
gesättigte Fettsäuren	0,7	g		
Kohlenhydrate	66,9	g		
davon				
Zucker	1,6	g		
Ballaststoffe	7,4	g		
Eiweiß	15,9	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 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).

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.

- + Glutenthaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse**
 - Weizen
 - + Dinkel**
 - Khorasan-Weizen
 - Emmer
 - Roggen
 - Gerste
 - Hafer
 - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
 - Eier und Eierzeugnisse¹
 - Fisch und Fischerzeugnisse
 - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 - Soja und Sojaerzeugnisse¹
 - Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose¹
 - 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.
- ¹ Hinweis:
- Lactosegehalt <= 100 mg/kg
- Milcheiweißgehalt <= 5 mg/kg
- Eiproteingehalt <= 5 mg/kg
- Sojagehalt <= 50 mg/kg

Deklaration Endgebäck (lose Ware)

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

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)**Anwendungsempfehlung**

Gebäckart	Anwendungsmenge
	auf Gesamtmehl
Weizenkleingebäck	1,0 – 1,5 %
Spezialkleingebäck	1,0 – 2,0 %
Laugengebäck	1,0 – 2,0 %
Weizengroßbrot	1,0 – 2,0 %
Weizenmischbrot	1,0 – 2,0 %
Roggenmischbrot	1,0 – 2,0 %
Schrotbrot	1,0 – 3,0 %

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

„**Dinkelkaramellmalzmehl**“ ist entsprechend seinem Gewichtsanteil in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Bei einer Anwendungsmenge von bis zu 2 % ist die Zutat **Dinkelkaramellmalzmehl** hinter dem Salz aufzuführen. Bei höherer Anwendungsmenge ist **Dinkelkaramellmalzmehl** (100 %) vor dem Salz anzugeben.