

Artikel-Bezeichnung: **CASTANOCE****Artikel-Nr.:** **138900****Produktdaten****Statistische Waren-Nr.:** 1901 90 99**Herstellerland:** Deutschland**Verpackung:** 25 kg Papiersack**Beschreibung:** Premix für Spezialgebäcke**Anwendungsmenge:** 50 % in Mehl**Mindesthaltbarkeit:** 9 Monate**Lagerbedingungen:** kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern**Aussehen:** mehlförmig, beige mit Leinsamen, Roggenschrot, Kastanienmehl, geriebenen Walnüssen und Buchweizenmehl**Inhaltsstoffangaben**

Inhaltsstoffe: **Weizenmehl**, Leinsamen, **Roggenvollkornschrot**, Kastanienmehl, geriebene **Walnüsse**, Buchweizenmehl, getrockneter **Dinkelvollkorn-sauerteig (Dinkelvollkornmehl, Starterkulturen)**, **Weizenkleber**, **Roggenröstmehl**, **Gerstenmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme

Allergene**Enthält:** **Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Walnüsse**

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,0	-	6,2
Säuregrad	6,0	-	8,0
Schüttgewicht	803	-	982 g/l
Wasser	8,6	-	11,6 %
Asche (500 °C)	1,2	-	1,8 %
Eiweiß (N x 6,25)	11,9	-	17,9 %
Stärke	41,1	-	55,5 %
Fettstoffe	10,6	-	13,0 %
Ballaststoffe	8,0	-	10,8 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.654	kJ	394 kcal
Fett	11,8	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	1,6	g	
Kohlenhydrate	52,1	g	
davon			
Zucker	3,5	g	
Ballaststoffe	9,4	g	
Eiweiß	14,9	g	
Salz	0,02	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.

- + Glutenthaltiges 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)

Spezialbrot mit CASTANOCE Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
CASTANOCE	5,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	6,800 l
Gesamtgewicht	17,180 kg

Knetzeit: 10 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: 2 x 40 Minuten (1 x zusammenlegen)

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Den Teig in geölten Teigwannen abgedeckt zur Teigruhe stellen. Nach 40 Minuten Teigruhe wird der Teig zusammengelegt. Nach der weiteren Teigruhezeit den Teig mit reichlich Roggenmehl bestauben und auf dem Arbeitstisch in Rechtecke teilen. Die Teiglinge auf Abziehapparate absetzen, mit Roggenmehl bestauben und zur Gare stellen. Vor dem Backen dreimal leicht einschneiden.

Stückgare: ca. 30 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 40 Minuten

Allgemeiner Hinweis: Bei Verarbeitung über Kälteführungen (Teig über Nacht) ist der Zusatz von einem Spezialbackmittel für Kälteführungen erforderlich.

zugrunde liegende Angaben: Gebäckgewicht: 521 g
Topping: 13 g Roggenmehl pro Teigling

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenmischbrot mit 3 % Kastanienmehl und 2 % geriebenen Walnüssen
enthält 50 % Weizen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Leinsamen, **Roggenvollkornschrot**, Kastanienmehl **Roggenmehl**, geriebene **Walnüsse**, **Dinkelvollkornsauerteig** (**Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), Salz*, Buchweizenmehl, Hefe, **Weizenkleber**, **Roggenröstmehl**, **Gerstenmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

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

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1096 kJ (260 kcal)
Fett	4,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	43,8 g
davon Zucker	3,0 g
Ballaststoffe	4,8 g
Eiweiß	8,8 g
Salz	1,3 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.