

**Artikel-Bezeichnung:** SOFT BACK**Artikel-Nr.:** 139700**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Backmittel für softes Feingebäck
<b>Anwendungsmenge:</b>	5 %
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellbeige

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	Emulgator E 471, E 482, <b>Süßmolkenpulver</b> , Säureregulator E 170, E 341, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, L-Cystein, Enzyme (mit <b>Weizenmehl</b> )
---	---

**Allergene**

<b>Enthält:</b>	<b>Weizen, Milch</b>
-----------------	----------------------

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,2	-	6,4
Säuregrad	21,6	-	26,4
Schüttgewicht	549	-	671 g/l
Wasser	0,9	-	1,2 %
Asche (500 °C)	9,0	-	13,5 %
Eiweiß (N x 6,25)	3,0	-	4,6 %
Stärke	0,4	-	0,6 %
Fettstoffe	59,0	-	67,0 %
Ballaststoffe		ca. 0	%

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	2.481 kJ	598 kcal
Fett	49,5 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	49,0 g	
Kohlenhydrate	34,3 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	20,9 g	
Ballaststoffe	0,0 g	
Eiweiß	3,8 g	
Salz	0,57 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.

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)

### mittelschwerer Hefefeinteig, gebacken

#### Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
SOFT BACK	0,500 kg
Zucker	1,500 kg
Butter	1,500 kg
Vollei	0,500 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,800 kg
Wasser, ca.	4,000 l
Gesamtgewicht	18,980 kg

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

### (Verkehrs-)Bezeichnung

Hefefeingebäck

### Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Zucker, **Butter**, Hefe, **Vollei**, Emulgator E 471, E 482, Salz\*, **Süßmolkenpulver**, Säureregulator E 170, E 341, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, L-Cystein

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

### Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1320 kJ (313 kcal)
Fett	8,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,9 g
Kohlenhydrate	51,1 g
davon Zucker	9,5 g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	1,1 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.