

Artikel-Bezeichnung: RÜHR-SOFT

Artikel-Nr.: 139900

Produktdaten

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für softige Rührmassen
Anwendungsmenge:	12,5 % in Masse
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, rohweiss

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Modifizierte Stärke, Weizenstärke , Weizenmehl , Süßmolkenpulver , Backtriebmittel E 450, E 500, Emulgator E 481, E 472e, E 472b, E 475, Salz, Aroma, Stabilisator E 415, Glukosesirup, Magermilch-pulver
---	---

Allergene

Enthält:	Weizen, Milch
-----------------	----------------------

Analytische Daten

pH-Wert (5 g/200 ml)	6,0	-	7,3
Säuregrad	24,8	-	30,3
Schüttgewicht	775	-	948 g/l
Wasser	6,7	-	9,1 %
Asche (500 °C)	8,3	-	12,5 %
Eiweiß (N x 6,25)	3,2	-	4,8 %
Stärke	48,3	-	65,3 %
Fettstoffe	3,9	-	4,7 %
Ballaststoffe	1,3	-	1,7 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.457 kJ	344 kcal
Fett	4,3 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	4,1 g	
Kohlenhydrate	70,8 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	10,7 g	
Ballaststoffe	1,5 g	
Eiweiß	4,0 g	
Salz	8,3 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)

Muffins (Grundrezept)

Verarbeitungsempfehlung

Rezept für 246 Stück

Zur Masse:

Zucker	4,600 kg
Vollei	3,500 kg
Speiseöl	3,500 kg
Weizenpuder	2,600 kg
RÜHR-SOFT	2,500 kg
Weizenmehl T 550	0,500 kg
Wasser	2,500 l
Massengewicht	19,700 kg

Arbeitshinweise: Alle Zutaten 3 Minuten glatt rühren, ca. 0,080 kg pro Muffin-Form einfüllen und backen. Nach 3 Minuten Backzeit wenig Schwaden geben und mit geschlossenem Zug zu Ende backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 25 Minuten (Kerntemperatur 94 °C),
bei Einwaage von ca. 0,100 kg verlängert sich die Backzeit um ca. 5 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 80 g
Topping: ohne
Backverlust: 8 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Kleiner Rührkuchen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Zucker, ...*, **Vollei, Weizenstärke, Weizenmehl**, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Backtriebmittel E 450, E 500, Emulgator E 481, E 472e, E 472b, E 475, Salz, **Magermilch**, Aroma, Stabilisator E 415, Glukosesirup

* An dieser Stelle ist das Speiseöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

Nährwertangaben

100 g Muffins enthalten durchschnittlich:

Energie	1711 kJ (411 kcal)
Fett	21,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Kohlenhydrate	49,7 g
davon Zucker	26,9 g
Ballaststoffe	0,5 g
Eiweiß	3,2 g
Salz	1,2 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.

Blechkuchen

Verarbeitungsempfehlung

Rezept für 10 Bleche à 60 x 40 cm

Zur Masse:

Vollei	7,500 kg
Zucker	6,900 kg
Speiseöl	5,000 kg
Weizenpuder	3,900 kg
RÜHR-SOFT	3,750 kg
Weizenmehl T 550	0,750 kg
Wasser	2,500 l

Massengewicht

30,300 kg

Arbeitshinweise: Alle Zutaten 3 Minuten glatt rühren. Anschließend ca. 3,000 kg Masse gleichmäßig auf dem Blech verteilen, mit ca. 1,000 kg Früchten (z. B. Kirschen, Äpfel etc.) belegen. Danach 0,500 kg Streusel aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur
ca. 50 Minuten (Kerntemperatur ca. 94 °C)

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 3,0 kg
Topping: 1,0 kg Früchte
Backverlust: 0,5 kg Streusel (nach Grundrezept MELLA-MÜRB)
Backverlust: 8 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Blechkuchen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: ...* (24 %), Zucker, **Vollei**, ...**, **Weizenstärke**, **Weizenmehl**, **Butter*****, modifizierte Stärke, **Süßmolkenpulver**, Backtriebmittel E 450, E 500, Emulgator E 481, E 472e, E 472b, E 475, E 322, E 471, Salz, Aroma, Stabilisator E 415, Glukosesirup, **Weizenmalzmehl**, **Mager-milchpulver**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)

- * An dieser Stelle sind die verwendeten Früchte gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.
- ** An dieser Stelle ist das Speiseöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.
- *** Wird zur Herstellung der Streusel gemäß Grundrezept MELLA-MÜRB „Backmargarine“ verwendet, so ist die Angabe „**Butter**“ durch „Backmargarine (...)“ zu ersetzen, wobei in der Klammer die Zutaten der Backmargarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben sind. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller.

Hinweis

Die Nährwertangaben teilen wir Ihnen auf Anfrage mit, da wir hierfür die Art der verwendeten Früchte wissen müssen.