

erhalten am 07.12.2023  
STAV 214902

QUALITÄTSZERTIFIKAT



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, <b>Weizenstärke</b> , <b>Weizenmehl</b> , <b>Süßmolkenpulver</b> , Backtriebmittel E 450, E 500, Emulgator E 481, E 472e, E 472b, E 475, Salz, Aroma, Stabilisator E 415, Glukosesirup, <b>Magermilch-</b> <b>pulver</b>
--	--

#### Allergene

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

**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.

<b>+</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse</b>
<b>+</b>	<b>Weizen</b>
°	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)
<b>+</b>	<b>Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose</b>
-	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
<b>RÜHR-SOFT</b>	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
<b>RÜHR-SOFT</b>	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
	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**, **Magermilchpulver**, 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.