

**Artikel-Bezeichnung:** ISM BROTMIX**Artikel-Nr.:** 118167**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 90 99
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für Roggenmischbrot mit Urgetreide
<b>Anwendungsmenge:</b>	50 % in Mehl
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, beige

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	Getrockneter <b>Roggensauerteig</b> ( <b>Roggenmehl</b> , Starterkulturen), getrockneter <b>Weizensauerteig</b> ( <b>Weizenmehl</b> , Starterkulturen), <b>Waldstaudenroggenvollkornmehl</b> , <b>Emmermehl</b> , <b>Weizenkleber</b> , <b>Weizenmehl</b> , Meersalz, <b>Dinkelmehl</b> , Verdickungsmittel E 412, <b>Gerstenmalzmehl</b> , <b>Hafermehl</b> , Rohrzucker, Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), <b>Roggenmalzmehl</b> , Emulgator E 322, Rapsöl, Dextrose, Karamell, Maltodextrin, <b>Weizenröstmalzmehl</b> , Enzyme
---	--

**Allergene**

<b>Enthält:</b>	<b>Weizen, Dinkel, Emmer, Roggen, Gerste, Hafer</b>
-----------------	---

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,0	-	4,9
Säuregrad	14,0	-	19,0
Schüttgewicht	726	-	887 g/l
Wasser	7,4	-	10,0 %
Asche (500 °C)	4,7	-	7,0 %
Eiweiß (N x 6,25)	14,0	-	21,0 %
Stärke	40,7	-	55,1 %
Fettstoffe	3,3	-	4,1 %
Ballaststoffe	8,1	-	10,9 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.437 kJ	340 kcal
Fett	3,7 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,6 g	
Kohlenhydrate	53,7 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	4,8 g	
Ballaststoffe	9,5 g	
Eiweiß	17,5 g	
Salz	4,6 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)

### Roggenmischbrot mit Urgetreide

#### Verarbeitungsempfehlung

Roggenmehl Type 997	3,450 kg
Grundsauer, TA 160	2,500 kg
ISM BROTMIX	5,000 kg
Hefe	0,200 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>7,100 l</u>
Gesamtgewicht	18,250 kg

Knetzeit: 5 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,900 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen, rund wirken und den Schluss in Roggenmehl wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten in Gärkörbe setzen. Bei ¾ Gare mit dem Schluss nach oben aufsetzen und mit Dampf schieben, den man nach ca. 3 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 50 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	900 g
	Gebäckgewicht:	765 g
	Topping:	kein Topping
	Backverlust:	15 %

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Roggenmischbrot mit 8 % Urgetreide (Waldstaudenroggen, Emmer)  
enthält 37 % Roggen

#### Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Roggensauerteig (Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen)\*, Wasser, **Roggenmehl, Weizen-sauerteig (Weizenmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Waldstaudenroggenvollkornmehl, Emmermehl, Weizenkleber, Weizenmehl**, Meersalz, **Dinkelmehl**, Hefe, Verdickungsmittel E 412, **Gerstenmalzmehl, Hafermehl**, Rohrzucker, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Roggenmalzmehl**, Emulgator E 322, Rapsöl, Dextrose, Karamell, Maltodextrin, **Weizenröstmalmzmehl**

\* Falls der von Ihnen eingesetzte Sauerteig weitere Zutaten enthält, so sind diese in der Klammer zu ergänzen, wobei besonders auf allergene Zutaten zu achten ist. Die allergenen Zutaten sind fett zu drucken.

## Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	913 kJ (216 kcal)
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	39,3 g
davon Zucker	2,4 g
Ballaststoffe	5,5 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	1,5 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.