

erhalten am 21.03.2023  
STAV 214916

QUALITÄTSZERTIFIKAT



Artikel-Bezeichnung: **IREKS PROTEIN BROT MIX**

Artikel-Nr.: **133815**

#### Produktdaten

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für Proteinbrot mit hohem Ballaststoffgehalt
Anwendungsmenge:	100 %
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen

#### Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	<b>Weizenvollkornmehl, Weizenkleber</b> , Leinsamen, <b>Sojaweißkonzentrat</b> , Sonnenblumenkerne, <b>Weizenspeisekleie, Weizenkeime</b> , Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), <b>Weizenmalzmehl</b> , Apfelfaser, <b>Weizenquellmehl, Roggenmalzmehl, Gerstenmalzmehl</b> , Säureregulator Natriumdiacetat, Säuerungsmittel Milchsäure, Enzyme (mit <b>Weizenmehl</b> )
--	---

#### Allergene

Enthält:	<b>Weizen, Roggen, Gerste, Soja</b>
----------	-------------------------------------

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,2	-	6,4
Säuregrad	9,0	-	13,0
Schüttgewicht	642	-	785 g/l
Wasser	7,9	-	10,7 %
Asche (500 °C)	1,9	-	2,9 %
Eiweiß (N x 6,25)	24,0	-	34,0 %
Stärke	28,1	-	38,1 %
Fettstoffe	9,5	-	11,6 %
Ballaststoffe	9,8	-	13,2 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.605	kJ	382 kcal
Fett	10,5	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	1,7	g	
Kohlenhydrate	36,9	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	2,7	g	
Ballaststoffe	11,5	g	
Eiweiß	29,0	g	
Salz	0,12	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.

Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks stets zu nennen.

## 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
<b>+</b>	<b>Roggen</b>
<b>+</b>	<b>Gerste</b>
°	Hafer
-	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
°	Eier und Eierzeugnisse
-	Fisch und Fischerzeugnisse
-	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
<b>+</b>	<b>Soja und Sojaerzeugnisse</b>
°	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)

#### Proteinbrot, ballaststoffreich Verarbeitungsempfehlung

##### Zum Teig:

<b>IREKS PROTEIN BROT MIX</b>	10,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	8,100 l
<b>Teiggewicht</b>	<b>18,600 kg</b>

**Knetzeit:** 8 + 3 – 4 Minuten, je nach Maschinentyp

**Teigtemperatur:** 27 – 28 °C

**Teigruhe:** ca. 10 Minuten

**Teigeinlage:** 0,600 kg für Schwedenkästen  
0,400 kg für IREKS-Formenverband

**Aufarbeitung:** zu Kastenbrot

**Topping:** Mischung aus **IREKS PROTEIN BROT MIX**, Sonnenblumenkerne und Leinsamen (1:1:1)

**Backtemperatur:** 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

**Backzeit:** 50 – 60 Minuten (Kerntemperatur 98 °C)

Zugrunde liegende Angaben: Teigeinlage: 600 g  
Gebäckgewicht: 530 g  
Topping: 16 g (IREKS PROTEIN BROT MIX, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, 1:1:1)

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Eiweiß- und ballaststoffreiches Weizenvollkornbrot mit 10 % Ölsamen

#### Zutatenverzeichnis

Zutaten: Wasser, 27 % **Weizenvollkornmehl**, **Weizenkleber**, Leinsamen, 5 % **Sojaeiweißkonzentrat**, Sonnenblumenkerne, **Weizenspeisekleie**, **Weizenkeime**, Hefe, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenmalzmehl**, Salz\*, Apfelfaser, **Weizenmehl**, **Roggenmalzmehl**, **Gerstenmalzmehl**, Säureregulator Natriumdiacetat, Säuerungsmittel Milchsäure

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

### Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1041 kJ (248 kcal)
Fett	7,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	23,0 g
davon Zucker	2,8 g
Ballaststoffe	7,5 g
Eiweiß	18,6 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.

**Aufgrund der Auslobung des Brotes als "eiweißreich" und „ballaststoffreich“ ist die Nennung der Nährwertangaben zwingend erforderlich.**