

**Artikel-Bezeichnung:** DINKELVOLLKORN-SAUERTEIG**Artikel-Nr.:** 140000**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	20 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Dinkelvollkornsauerteig, getrocknet
<b>Anwendungsmenge:</b>	2 - 10 % in Mehl
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 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>Dinkelvollkornsauerteig</b> (Dinkelvollkornmehl, Starterkulturen)
---	--

**Allergene**

<b>Enthält:</b>	<b>Dinkel</b>
-----------------	---------------

**Analytische Daten**

pH-Wert (5 g/200 ml)	3,4	-	4,2
Säuregrad	45,0	-	55,0
Schüttgewicht	749	-	916 g/l
Wasser	6,0	-	11,0 %
Asche (500 °C)	1,3	-	1,9 %
Eiweiß (N x 6,25)	11,8	-	17,8 %
Stärke	50,2	-	67,9 %
Fettstoffe	2,5	-	3,1 %
Ballaststoffe	7,5	-	10,1 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.507	kJ	356	kcal
Fett	2,8	g		
<i>davon</i>				
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,6	g		
Kohlenhydrate	59,8	g		
<i>davon</i>				
<i>Zucker</i>	0,5	g		
Ballaststoffe	8,8	g		
Eiweiß	14,8	g		
Salz	<	0,01	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
  - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
  - 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 IREKS GmbH bemüht sich auch bei ihren Lieferanten um die Vermeidung von Kreuzkontaminationen. Jedoch lassen sich diese anbau- bzw. produktionsbedingt nicht immer vollständig ausschließen.  
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)****Anwendungsempfehlung**

Anwendung: 2 – 10 %

**Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck  
(10 Teile DINKELVOLLKORN-SAUERTEIG + 6 Teile Wasser)**

„Dinkelvollkornsauerteig (Dinkelvollkornmehl, Wasser, Starterkulturen)“ ist entsprechend seines Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.