

Artikel-Bezeichnung: **DINKELVOLLKORN-SAUERTEIG**

Artikel-Nr.: **140000**

Produktdaten

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	20 kg Papiersack
Beschreibung:	Dinkelvollkornsauerteig, getrocknet
Anwendungsmenge:	2 - 10 % in Mehl
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Getrockneter Dinkelvollkornsauerteig (Dinkelvollkornmehl , Starterkulturen)
----------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

Allergene

Enthält:	Dinkel
----------	---------------

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	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,6	g	
Kohlenhydrate	59,8	g	
davon			
Zucker	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.

- + Glutenthaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse**
 - Weizen
 - + 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)
 - 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.