

Artikel-Bezeichnung: MELLA-BOURBON-VANILLEKREM**Artikel-Nr.: 140200****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	12,5 kg Papiersack
Beschreibung:	Vanille-Kalkrempulver für Back-, Füll- und Butterkrem
Anwendungsmenge:	100 %
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, rohweiß

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, modifizierte Stärke, Vollmilchpulver , Verdickungsmittel E 401, natürliches Bourbon-Vanillearoma, Salz, färbendes Lebensmittel Karottenextrakt
--	--

Allergene

Enthält:	Milch
-----------------	--------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,9	-	7,2
Säuregrad	4,0	-	4,8
Schüttgewicht	803	-	982 g/l
Wasser	2,2	-	3,0 %
Asche (500 °C)	1,6	-	2,5 %
Eiweiß (N x 6,25)	3,8	-	5,6 %
Stärke	19,5	-	26,3 %
Fettstoffe	4,5	-	5,5 %
Ballaststoffe	0,6	-	0,8 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.716	kJ	405 kcal
Fett	5,0	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	3,8	g	
Kohlenhydrate	85,0	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	59,7	g	
Ballaststoffe	0,7	g	
Eiweiß	4,7	g	
Salz	0,77	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.

HINWEIS: Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl lagern. Es gelten die nationalen Bestimmungen für diese Produkte.

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 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 (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)

Bourbon-Vanillekrem

Verarbeitungsempfehlung

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,350 –0,400 kg
Wasser (kalt)	1,000 l
Gesamtgewicht	1,350 –1,400 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten der Bourbon-Vanillekrem in der Anschlagmaschine glatt rühren.

(Verkehrs-)Bezeichnung

Vanillekrem oder Bourbon-Vanillekrem

Zutatenverzeichnis

Vanillekrem* (Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, **Vollmilchpulver**, Verdickungsmittel E 401, natürliches Bourbon-Vanillearoma, Salz, färbendes Lebensmittel Karottenextrakt)

* Alternativ mögliche Angabe: s. unter (Verkehrs)Bezeichnung

Bourbon-Vanille-Butterkrem

Verarbeitungsempfehlung

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,300 kg
Wasser	1,000 l
Butter	1,000 kg
Puderzucker	0,200 kg
Gesamtgewicht	2,500 kg

Verarbeitungshinweise: MELLA-BOURBON-VANILLEKREM und Wasser kurz glatt rühren. Anschließend die temperierte Butter und den Puderzucker zusammen aufschlagen, die Krem nach und nach zugeben und glatt rühren.

Allgemeiner Hinweis: Ungebackene Füllungen und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.

(Verkehrs-)Bezeichnung

Vanille-Butterkrem oder Bourbon-Vanille-Butterkrem

Zutatenverzeichnis

Vanille-**Butterkrem*** (Zucker, Wasser, **Butter**, modifizierte Stärke, **Vollmilchpulver**, Verdickungsmittel E 401, natürliches Bourbon-Vanillearoma, Salz, färbendes Lebensmittel Karottenextrakt)

* Alternativ mögliche Angabe: s. unter (Verkehrs)Bezeichnung

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Wird die Butter in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist eine QUID-Kennzeichnung erforderlich. Diese ist unter Berücksichtigung des Backverlustes zu berechnen. Die ungebackene Bourbon-Vanille-Butterkrem enthält 23 % Butter.