

erhalten am 07.12.2023  
STAV 215038

QUALITÄTSZERTIFIKAT



Artikel-Bezeichnung: **DINKEL-SPEZIAL**

Artikel-Nr.: **140400**

#### Produktdaten

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für freigeschobene Dinkelvollkornbrote
Anwendungsmenge:	35 %
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbraun mit Dinkelvollkornschrot

#### Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Getrockneter <b>Dinkelvollkornsauerteig</b> ( <b>Dinkelvollkornmehl</b> , Starterkulturen), <b>Dinkelvollkornschrot</b> , <b>Dinkelkaramellmalzmehl</b> , Dextrose, Zucker, Verdickungsmittel E 412, <b>Weizenkleber</b> , Emulgator E 472e, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
--	--

#### Allergene

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

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	3,6	-	4,5
Säuregrad	23,0	-	29,0
Schüttgewicht	775	-	948 g/l
Wasser	8,1	-	10,9 %
Asche (500 °C)	1,4	-	2,0 %
Eiweiß (N x 6,25)	12,1	-	18,1 %
Stärke	39,6	-	53,6 %
Fettstoffe	2,3	-	2,9 %
Ballaststoffe	8,8	-	12,0 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.457	kJ	345 kcal
Fett	2,6	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,8	g	
Kohlenhydrate	58,0	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	11,2	g	
Ballaststoffe	10,4	g	
Eiweiß	15,1	g	
Salz	0,02	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 durchgehitzt 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.

<b>+</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse</b>
<b>+</b>	<b>Weizen</b>
<b>+</b>	<b>Dinkel</b>
°	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)

#### Anwendungsempfehlung

35 %

#### Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

„**Dinkelvollkornsauerteig** (Dinkelvollkornmehl, Wasser, Starterkulturen)“, „**Dinkelvollkornschat**“, „**Dinkelkaramellmalzmehl**“, „Dextrose“, „Zucker“, „Verdickungsmittel E 412“, „**Weizenkleber**“, „Emulgator E 472e“ und „Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure“ sind in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

DINKEL-SPEZIAL enthält 40 – 50 % getrockneten **Dinkelvollkornsauerteig**. 10 Teile getrockneter **Dinkelvollkornsauerteig** und 6 Teile Wasser ergeben **Dinkelvollkornsauerteig**.

#### Dinkelvollkornbrot

#### Verarbeitungsempfehlung

Dinkelvollkornmehl	6,000 kg
DINKEL-SPEZIAL	3,500 kg
Dinkelflocken	0,500 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,800 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>17,200 kg</b>

Knetzeit: 8 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,580 kg für freigeschobenes Brot  
0,400 kg für IREKS-Formenverband

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen und rund wirken. Die Oberfläche der Teiglinge in Dinkelvollkornmehl wälzen und entsprechend der Aufarbeitung direkt auf Abziehapparate setzen oder in IREKS-Formenverbände einlegen. Danach zur Gare stellen und bei  $\frac{3}{4}$  Gare schneiden. Nochmals 5 – 10 Minuten im Gärraum entspannen lassen und anschließend mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 45 – 50 Minuten (Kerntemperatur: 96 °C)

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	580 g
	Gebäckgewicht:	519 g
	Topping:	je Teigling 10 g Dinkelmehl
	Backverlust:	12 %

### (Verkehrs-)Bezeichnung

Dinkelvollkornbrot

### Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Dinkelvollkornmehl**, Wasser, **Dinkelvollkornsauerteig** (**Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Dinkelvollkornschrot**, **Dinkelflocken**, **Dinkelmehl**, **Dinkelkaramellmalzmehl**, Salz\*, Hefe, Dextrose, Zucker, Verdickungsmittel E 412, **Weizenkleber**, Emulgator E 472e, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

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

### Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	995 kJ (235 kcal)
Fett	2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	41,4 g
davon Zucker	4,1 g
Ballaststoffe	6,0 g
Eiweiß	9,2 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.