

Artikel-Bezeichnung: IREKS-ARTISAN-MALZ**Artikel-Nr.:** 140700**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Weizen-Malzcuvee verfeinert mit Honig für artisane Backwaren
Anwendungsmenge:	5 - 20 % auf Mehl
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbraun mit Weizenmalzschorf

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenmalzschorf, Weizenkaramellmalzmehl, Weizenmalzmehl, Weizenkeime, Backhonig
---	---

Allergene

Enthält:	Weizen
-----------------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,0	-	6,2
Säuregrad	<		9,0
Schüttgewicht	714	-	873 g/l
Wasser	7,6	-	10,3 %
EBC-Einheiten (photometrisch)	20	-	40
SKB-Einheiten in alpha-AE		<	5
Asche (500 °C)	1,2	-	1,9 %
Eiweiß (N x 6,25)	9,5	-	14,3 %
Stärke	41,9	-	56,7 %
Fettstoffe	2,2	-	2,6 %
Ballaststoffe	8,8	-	12,0 %

Die Bestimmung der Farbe nach EBC ist prinzipiell nur für klare und flüssige Malzprodukte gültig. Die Farbwirkung in Teig und Gebäck kann z.T. deutlich abweichen und mitunter kräftiger ausfallen.

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.476	kJ	349	kcal
Fett	2,4	g		
davon				
gesättigte Fettsäuren	0,5	g		
Kohlenhydrate	64,8	g		
davon				
Zucker	9,1	g		
Ballaststoffe	10,4	g		
Eiweiß	11,9	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.

Unser Produkt und die damit hergestellten Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgeheizt 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).

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Originalunterschrift gültig.

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 (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)

Artisan Baguette

Verarbeitungsempfehlung

Vorteig:

Hartweizengrieß	2,000 kg
Hefe	0,080 kg
Wasser	2,000 l
Gesamtgewicht	4,080 kg

Knetzeit: ca. 6 Minuten langsam

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Stehzeit: 4 Stunden im Raum, weitere Lagerung in der Kühlung

Teig:

Vorteig	4,080 kg
Weizenmehl Type 550	7,000 kg
WEIZENBACK 1856	1,000 kg
IREKS-ARTISAN-MALZ	1,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	5,000 l
Gesamtgewicht	18,430 kg

Knetzeit: 8 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: ca. 45 Minuten

Teigeinlage: 0,350 kg

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und leicht rund formen. Nach der Zwischengare die Teigstücke formen, in Tücher einziehen und zur Gare stellen. Die Baguettes vor dem Backen mit einem Holzbrett auf Gärgerüst geben. Die Oberfläche viermal einschneiden und mit leichtem Dampf backen.

Stückgare: über Nacht bei 5 °C

Backtemperatur: ca. 230 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: ca. 30 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	350 g
	Topping:	-
	Backverlust:	18 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Baguette mit Malz
enthält 5,3 % Malz

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Hartweizengrieß**, **Weizensauerteig** (**Weizenmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Weizenvorteig** (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe), **Weizenmalzschorf**, **Weizenkaramellmalzmehl**, Hefe, Salz, **Weizenmalzmehl**, **Weizenkeime**, **Weizenkleber**, Backhonig, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1074 kJ (253 kcal)
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	51,0 g
davon Zucker	2,0 g
Ballaststoffe	3,2 g
Eiweiß	8,7 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.