

Artikel-Bezeichnung: IREKS SOFT MAIS**Artikel-Nr.:** 141200**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für softig-aromatische Maisspezialitäten
Anwendungsmenge:	50 %
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellgelb mit extrudiertem Maisgrieß und Sonnenblumenkerne

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Extrudierter Maisgrieß, Weizenmehl , Sonnenblumenkerne, Weizenkleber , Verdickungsmittel E 412, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, färbendes Lebensmittel Curcuma, Enzyme
---	---

Angaben zu QUID:	50 % extrudierter Maisgrieß
-------------------------	-----------------------------

Allergene

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

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,4	-	6,6
Säuregrad	3,7	-	4,5
Schüttgewicht	661	-	808 g/l
Wasser	5,2	-	7,1 %
Asche (500 °C)	0,8	-	1,2 %
Eiweiß (N x 6,25)	14,0	-	17,0 %
Stärke	48,1	-	65,1 %
Fettstoffe	12,4	-	15,2 %
Ballaststoffe	4,0	-	5,4 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.812	kJ	431	kcal
Fett	13,8	g		
<i>davon</i>				
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	2,0	g		
Kohlenhydrate	59,3	g		
<i>davon</i>				
<i>Zucker</i>	1,1	g		
Ballaststoffe	4,7	g		
Eiweiß	15,0	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 durcherhitzt 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.

- + **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)

Maisbrot

Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
IREKS SOFT MAIS	5,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>6,000 l</u>
Gesamtgewicht	16,350 kg

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,400 kg

Zwischengare: ca. 20 Minuten

Aufarbeitung: Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, die Teiglinge leicht vorlängen und zur Zwischengare stellen. Danach die Teigstücke oval in Form bringen und die Enden spitz auslängen. Die Oberfläche befeuchten, in Maisgrieß wälzen und auf Gärgerüste in die Kälte einbringen. Die Teiglinge vor dem Backen zur Gärreife bringen und anschließend auf Abziehapparate setzen. Die Oberfläche einmal länglich im 45°-Winkel einschneiden und sofort mit Dampf backen.

Stückgare: Gärverzögerung über Nacht bei ca. 5 °C

Backtemperatur: 235 °C, fallend auf 200 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 30 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Topping: je Teigling 9 g Maisgrieß
Backverlust: 15 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Maisbrot

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Maisgrieß, z.T. extrudiert (17 %), Sonnenblumenkerne, **Weizenkleber**, Salz*, Hefe, Rapsöl, Verdickungsmittel E 412, färbendes Lebensmittel Curcuma, 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	1177 kJ (279 kcal)
Fett	4,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	48,3 g
davon Zucker	2,5 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	1,4 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.

Maisbrötchen

Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	6,000 kg
IREKS SOFT MAIS	4,000 kg
EISZEIT	0,250 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	5,800 l
Gesamtgewicht	16,450 kg

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinlage: 1,800 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Aufarbeitung: Die Teiglinge länglichen aufarbeiten. Danach die Oberfläche befeuchten, in Maisgrieß wälzen und auf Bleche zur Gare bringen. Bei guter Gare die Teiglinge der Länge nach einschneiden mit Dampf schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare: 14 – 16 Stunden bei 5 °C

Backtemperatur: 235 °C, mit Dampf

Backzeit: 17 – 19 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Topping: -
Backverlust: 20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Maisbrötchen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, extrudierter Maisgrieß (15 %), Sonnenblumenkerne, **Weizenkleber**, Hefe, Salz*, Stabilisator E 412, E 466, **Weizenmalzmehl**, Rapsöl, Zucker, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Emulgator E 472e, Säureregulator E 450, E 341, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, färbendes Lebensmittel Curcuma, Aroma

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

Nährwertangaben

100 g Brötchen enthalten durchschnittlich:

Energie	1206 kJ (285 kcal)
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	50,7 g
davon Zucker	1,3 g
Ballaststoffe	3,2 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	1,5 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.