

Artikel-Bezeichnung: MELLA-MOHN GOURMET**Artikel-Nr.: 141700****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Europäische Union
Verpackung:	12,5 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für zart-feine Mohn-Füllmassen
Anwendungsmenge:	100 % (siehe Grundrezept)
Mindesthaltbarkeit:	6 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	grob

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Blaumohn, Zucker, Kartoffelquellmehl, Maisstärke, getrocknetes Hühnereiweiß , Salz, Aroma, Antioxidationsmittel E 304
Angaben zu QUID:	46 % Mohnanteil

Allergene

Enthält:	Ei
-----------------	-----------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,8	-	7,1	
Säuregrad	3,8	-	4,6	
Schüttgewicht	642	-	785	g/l
Wasser	2,4	-	3,2	%
Asche (500 °C)	3,2	-	4,8	%
Eiweiß (N x 6,25)	8,5	-	12,7	%
Stärke	8,2	-	11,2	%
Fettstoffe	18,7	-	22,9	%
Ballaststoffe	7,0	-	9,4	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.927	kJ	460 kcal
Fett	20,8	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	3,0	g	
Kohlenhydrate	53,6	g	
davon			
Zucker	42,7	g	
Ballaststoffe	8,2	g	
Eiweiß	10,6	g	
Salz	0,32	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.

- ° 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)

Mohn-Füllmasse

Verarbeitungsempfehlung

MELLA-MOHN GOURMET	1,000 kg
Wasser	0,600 l
Gesamtgewicht	1,600 kg

Rührzeit: 2 – 3 Minuten

Quellzeit: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten glatt rühren, quellen lassen und anschließend wie gewünscht verarbeiten.

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 10 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Mohnfüllung

Zutatenverzeichnis der fertig gebackenen Mohnfüllung

Mohnfüllung (Blaumohn, Wasser, Zucker, Kartoffelquellmehl, Maisstärke, **Eiklar**, Salz, Aroma)

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Wird Mohn in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist eine QUID-Kennzeichnung erforderlich. Unser Produkt MELLA-MOHN GOURMET enthält 46 % Mohn.

Mohn-Füllmasse mit Ei
Verarbeitungsempfehlung

MELLA-MOHN GOURMET	1,000 kg
Vollei	0,250 kg
Wasser, ca.	0,300 l
Gesamtgewicht	1,550 kg

Rührzeit: 2 – 3 Minuten

Quellzeit: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten glatt rühren, quellen lassen und anschließend wie gewünscht verarbeiten.

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 10 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Mohnfüllung

Zutatenverzeichnis der fertig gebackenen MohnfüllungMohnfüllung (Blaumohn, Zucker, **Vollei**, Wasser, Kartoffelquellmehl, Maisstärke, **Eiklar**, Salz, Aroma)**Hinweis zur QUID-Kennzeichnung**

Wird Mohn in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist eine QUID-Kennzeichnung erforderlich. Unser Produkt MELLA-MOHN GOURMET enthält 46 % Mohn.