

Artikel-Bezeichnung: IREKS-KOCHCREME**Artikel-Nr.:** 107900**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	10 kg Papiersack
Beschreibung:	Bourbon-Vanille-Kochcremepulver für Back- und Füllcremes
Anwendungsmenge:	0,080 - 0,100 kg/l
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Modifizierte Stärke, Maisstärke, färbendes Lebensmittel Karottenextrakt, natürliches Bourbon-Vanillearoma
--	--

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,0	-	6,2	
Säuregrad	1,7	-	2,1	
Schüttgewicht	500	-	611	g/l
Wasser	10,6	-	14,4	%
Asche (500 °C)	0,2	-	0,4	%
Eiweiß (N x 6,25)			ca. 0,1	%
Stärke	59,3	-	80,3	%
Fettstoffe			ca. 0,2	%
Ballaststoffe	1,2	-	1,6	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.474	kJ	347 kcal
Fett	0,2	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,1	g	
Kohlenhydrate	85,5	g	
davon			
Zucker	0,5	g	
Ballaststoffe	1,4	g	
Eiweiß	0,1	g	
Salz	0,15	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-Vanillecreme Verarbeitungsempfehlung

IREKS-KOCHCREME	0,080 – 0,100 kg
Zucker	0,100 kg
Milch	1,000 l
Gesamtgewicht	1,200 kg

Verarbeitungshinweise: IREKS-KOCHCREME mit etwas Milch verrühren. Den Rest der Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Das angerührte Cremepulver in die kochende Milch einrühren, nochmals kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen.

(Verkehrs-)Bezeichnung

Vanillecreme oder Bourbon-Vanillecreme

Zutatenverzeichnis

Vanillecreme* (**Vollmilch**** , Zucker, modifizierte Stärke, Maisstärke, färbendes Lebensmittel Karotten-extrakt, natürliches Bourbon-Vanillearoma)

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

** Falls Sie teilentrahmte (fettarme) oder entrahmte Milch (Magermilch) einsetzen, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe „**Vollmilch**“ entsprechend abzuändern.

Hinweis

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

Bourbon-Vanillecreme mit Ei Verarbeitungsempfehlung

IREKS-KOCHCREME	0,080 – 0,100 kg
Zucker	0,100 kg
Vollei	0,050 kg
Milch	1,000 l
Gesamtgewicht	1,250 kg

Verarbeitungshinweise: IREKS-KOCHCREME mit etwas Milch und dem Vollei verrühren. Den Rest der Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Das angerührte Cremepulver in die kochende Milch einrühren, nochmals kurz aufkochen lassen und anschließend abkühlen lassen..

(Verkehrs-)Bezeichnung

Vanillecreme oder Bourbon-Vanillecreme

Zutatenverzeichnis

Vanillecreme* (**Vollmilch**** , Zucker, modifizierte Stärke, **Vollei**, Maisstärke, färbendes Lebensmittel Karottenextrakt, natürliches Bourbon-Vanillearoma)

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

** Falls Sie teilentrahmte (fettarme) oder entrahmte Milch (Magermilch) einsetzen, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe „**Vollmilch**“ entsprechend abzuändern.