

Artikel-Bezeichnung: **PASTE FOR TASTE SEEDS****Artikel-Nr.:** **142500****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	15 kg Karton (3 x 5 kg) 10 kg Karton (10 x 1 kg)
Beschreibung:	Kernige Paste mit verschiedenen Samen, Roggensauerteig und Roggenmalz
Anwendungsmenge:	10 - 40 %
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	dunkelbraune Paste mit Kürbiskerne, Samen der roten Quinoa, Berglinsen, Chiasamen (Salvia hispanica), gepufftem Roggenmalz und Roggenmalzschrot

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Wasser, Roggensauerteig (Roggenmahlerzeugnisse) , Wasser, Starterkulturen), Kürbiskerne, Samen der roten Quinoa, Berglinsen, Chiasamen (Salvia hispanica), gepufftes Roggenmalz , Tapiokastärke, Roggenmalzschrot , Salz
Angaben zu QUID:	30 % Samen [Kürbiskerne, Samen der roten Quinoa, Berglinsen, Chiasamen (Salvia hispanica)]

Allergene

Enthält:	Roggen
-----------------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	<	4,5	
Säuregrad	10,0 -	16,0	
Wasser	52,0 -	58,0	%
Asche (500 °C)	1,9 -	2,9	%
Eiweiß (N x 6,25)	5,7 -	8,5	%
Stärke	12,2 -	16,4	%
Fettstoffe	10,2 -	12,4	%
Ballaststoffe	11,9 -	16,1	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	811 kJ	196 kcal
Fett	11,3 g	
davon		
gesättigte Fettsäuren	1,9 g	
Kohlenhydrate	8,2 g	
davon		
Zucker	0,8 g	
Ballaststoffe	14,0 g	
Eiweiß	7,1 g	
Salz	0,96 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
	<ul style="list-style-type: none">◦ Weizen◦ Dinkel◦ Khorasan-Weizen◦ Emmer
+	Roggen
	<ul style="list-style-type: none">◦ 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
	<ul style="list-style-type: none">- 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
- Falls beim Einsatz von "PASTE FOR TASTE SEEDS" die stärkere Bräunung der Krume zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren ein Hinweis "Krume mit Malzextrakt gebräunt" vorzunehmen.

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

Spezial-Baguette Verarbeitungsempfehlung

Teig mit „Unterknetmethode“:

Baguette-Teig	16,300 kg
PASTE FOR TASTE SEEDS	4,890 kg
Gesamtgewicht	21,190 kg

Knetzeit: 2 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teig mit „Direkter Methode“:

Weizenmehl Type 550	9,000 kg
PASTE FOR TASTE SEEDS	4,890 kg
CLASSIC-BAGUETTE	1,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,100 l
Gesamtgewicht	21,190 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: ca. 25 Minuten

Teigeinlage: 0,400 kg

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe die Teigstücke zu bauchigen Baguettes mit spitzen Enden aufarbeiten und in Topping wälzen. Bei guter Gare längs oder diagonal schneiden und mit Dampf backen.

Topping: Mischung aus Chiasamen und gelben Leinsamen (1:1)

Stückgare: 60 – 90 Minuten

Backtemperatur: 250 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 25 – 30 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Topping: je 400-g-Teigling 20 g Chaisamen/gelber Leinsamen (1:1)
Backverlust: 15 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Baguette mit 5,0 % Ölsamen, 4,5 % Chiasamen (Salvia hispanica) und 2,2 % Malz

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Chiasamen (Salvia hispanica), **Roggensauerteig (Roggenmahlerzeugnisse**, Wasser, Starterkulturen), gelber Leinsamen, Kürbiskerne, Samen der roten Quinoa, Berglinsen, **Weizenvorteig (Weizenmehl**, Wasser, Hefe), gepufftes **Roggenmalz**, Salz, z.T. jodiert, Hefe, Stabilisator E 412, E 466, **Weizenmalzmehl**, **Weizensauerteig (Weizenmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Roggenmalzschrot**, Tapiokastärke, Säureregulator E 450, E 263, E 341, Emulgator E 472e, **Weizenkleber**, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1060 kJ (252 kcal)
Fett	4,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	39,9 g
davon Zucker	2,3 g
Ballaststoffe	8,1 g
Eiweiß	9,3 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.