

**Artikel-Bezeichnung:** MELLA-MOIST CAKE CAROB**Artikel-Nr.:** 142400**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 20 00
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	12,5 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für extra saftige Rührkuchen mit Carobmehl
<b>Anwendungsmenge:</b>	100 %
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellbraun

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, <b>Weizenmehl</b> , Carobmehl, geröstetes Carobmehl, modifizierte Stärke, Backtriebmittel E 450, E 500, Sonnenblumenöl, Emulgator E 471, löslicher Kaffee-Extrakt, Aroma, Salz, Glukosesirup, Verdickungsmittel E 415, <b>Milcheiweiß</b> , Enzyme
<b>Angaben zu QUID:</b>	6 % Carobmehl 4 % geröstetes Carobmehl

**Allergene**

<b>Enthält:</b>	<b>Weizen, Milch</b>
-----------------	----------------------

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,9	-	7,2
Säuregrad	15,0	-	18,4
Schüttgewicht	803	-	982 g/l
Wasser	3,2	-	4,4 %
Asche (500 °C)	2,5	-	3,7 %
Eiweiß (N x 6,25)	4,0	-	6,0 %
Stärke	24,7	-	33,4 %
Fettstoffe	4,1	-	5,0 %
Ballaststoffe	4,3	-	5,8 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.628 kJ	385 kcal
Fett	4,5 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	2,1 g	
Kohlenhydrate	78,6 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	46,0 g	
Ballaststoffe	5,0 g	
Eiweiß	5,0 g	
Salz	1,9 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<sup>1</sup>

**+ 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.

<sup>1</sup> Hinweis:

Sojagehalt <= 50 mg/kg

## Deklaration Endgebäck (lose Ware)

- Kein Zutatenverzeichnis erforderlich, jedoch Allergenkennzeichnung
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

## Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

### Rührkuchen

#### Verarbeitungsempfehlung

Rezept für 4 Kuchen

MELLA-MOIST CAKE CAROB	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,310 kg
Wasser	0,410 l
Gesamtgewicht	2,070 kg

Rührzeit: 5 – 7 Minuten, mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: 0,450 kg

Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten verrühren und in die Formen füllen. Die Oberfläche mit einem geölten Teigschaber ca. 1 cm tief eindrücken und anbacken. Nach dem Anbacken (10 – 15 Minuten) mit offenem Zug zu Ende backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 45 – 50 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)

zugrundeliegende Angaben: Topping: kein Topping  
Backverlust: 10 %

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Rührkuchen mit Carobmehl

#### Zutatenverzeichnis

Zutaten: Zucker, **Weizenmehl**, **Vollei**, ...\*, Wasser, Carobmehl (3 %), geröstetes Carobmehl (2 %), modifizierte Stärke, Backtriebmittel E 450, E 500, Sonnenblumenöl, Emulgator E 471, löslicher Kaffee-Extrakt, Aroma, Salz, Glukosesirup, Verdickungsmittel E 415, **Milcheiweiß**

\* An dieser Stelle ist das Pflanzenöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

#### Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1525 kJ (365 kcal)
Fett	19,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	40,9 g
davon Zucker	24,5 g
Ballaststoffe	2,8 g
Eiweiß	4,6 g
Salz	1,1 g