

Artikel-Bezeichnung: MELLA-GEL**Artikel-Nr.:** 107000**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	1,5 kg Eimer
Beschreibung:	Geliermittel für Fruchtschnitten, Torteletts und Fruchttorten
Anwendungsmenge:	100 % bzw. 0,025 kg/l; siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, rohweiß

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Geliermittel E 407, Zucker
---	----------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (1 g/200 ml)	8,1	-	9,9
Säuregrad (1 g/200 ml)	0,0	-	0,0
Schüttgewicht	775	-	948 g/l
Wasser	5,1	-	6,9 %
Asche (500 °C)	11,9	-	17,8 %
Eiweiß (N x 6,25)		ca. 0,1	%
Stärke	2,5	-	3,3 %
Fettstoffe		ca. 0	%
Ballaststoffe	34,0	-	46,0 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	986 kJ	237 kcal
Fett	0 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,0 g	
Kohlenhydrate	39,1 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	34,7 g	
Ballaststoffe	40,0 g	
Eiweiß	0,1 g	
Salz	3,7 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 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)

Gelee-Guss

Verarbeitungsempfehlung

Wasser/Fruchtsaft	1,000 l
Zucker	0,300 kg
<u>MELLA-GEL</u>	<u>0,025 kg</u>
Gesamtgewicht	1,325 kg

Verarbeitungshinweise: Wasser/Fruchtsaft aufkochen lassen. Zucker und MELLA-GEL trocken mischen und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen und sofort verarbeiten.

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

„Wasser“, „Zucker“ und „Geliermittel E 407“ sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Der in MELLA-GEL enthaltene Zucker wird beim übrigen Zucker mit einbezogen.

Bei der Verwendung von Fruchtsaft ist die Angabe des Wassers durch den Fruchtsaft zu ersetzen. Hierbei ist der Fruchtsaft mit Bezeichnung und gegebenenfalls Zutatenverzeichnis gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

Aprikotur

Verarbeitungsempfehlung

Aprikosenkonfitüre	0,500 kg
Wasser	0,500 l
Zucker	0,100 kg
<u>MELLA-GEL</u>	<u>0,020 kg</u>
Gesamtgewicht	1,120 kg

Verarbeitungshinweise: Aprikosenkonfitüre und Wasser kurz miteinander verrühren und aufkochen lassen. Zucker und MELLA-GEL trocken mischen und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen und sofort verarbeiten.

(Verkehrs-)Bezeichnung

Aprikotur

Zutatenverzeichnis

Zutaten: ...*, Wasser, Zucker, Geliermittel E 407

* An dieser Stelle ist die Aprikosenkonfitüre mit Bezeichnung und Zutatenverzeichnis gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.