

Artikel-Bezeichnung: MELLA-MOIST CAKE BUCHWEIZEN**Artikel-Nr.:** 143200**Produktdaten**

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

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, Weizenmehl , Buchweizenmehl, extrudiertes Buchweizenmehl, modifizierte Stärke, Backtriebmittel E 450, E 500, Sonnenblumenöl, Emulgator E 471, Salz, Glukosesirup, Verdickungsmittel E 415, Milcheiweiß , Enzyme
---	---

Allergene

Enthält:	Weizen, Milch
-----------------	----------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	6,0	-	7,3
Säuregrad	8,8	-	10,8
Schüttgewicht	833	-	1.018 g/l
Wasser	3,4	-	4,6 %
Asche (500 °C)	2,4	-	3,6 %
Eiweiß (N x 6,25)	4,7	-	7,1 %
Stärke	29,8	-	40,3 %
Fettstoffe	4,6	-	5,6 %
Ballaststoffe	2,0	-	2,8 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.660 kJ	392 kcal
Fett	5,1 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	2,2 g	
Kohlenhydrate	79,5 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	42,4 g	
Ballaststoffe	2,4 g	
Eiweiß	5,9 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 (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)

Buchweizen-Rührkuchen Verarbeitungsempfehlung

Rezept für 4 Kuchen

MELLA-MOIST CAKE BUCHWEIZEN	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Wasser	0,400 l
Gesamtgewicht	2,050 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

Buchweizen-Rührkuchen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Zucker, **Vollei**, ...*, **Weizenmehl**, Wasser, Buchweizenmehl (8 %), extrudiertes Buchweizenmehl (3 %), modifizierte Stärke, Backtriebmittel E 450, E 500, Sonnenblumenöl, Emulgator E 471, 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	1552 kJ (371 kcal)
Fett	20,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	42,1 g
davon Zucker	24,2 g
Ballaststoffe	1,2 g
Eiweiß	5,1 g
Salz	1,1 g

Bei den angegebenen Nährwerten handelt es sich um berechnete Werte, die aufgrund der Inhalts-

stoffe natürlichen Schwankungen unterliegen. Abweichungen können insbesondere durch die Zugabe der im Backbetrieb eingesetzten Zutaten zur Gebäckherstellung entstehen.