

Artikel-Bezeichnung: UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN**Artikel-Nr.: 143400****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für aromatische Buchweizenvollkornbrote
Anwendungsmenge:	100 %
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	beige mit Buchweizenschrot

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Dinkelvollkornmehl , extrudiertes Buchweizenvollkornmehl, Buchweizenvollkornschrot, Roggenvollkornmehl , getrockneter Buchweizenvollkornsauerteig (Buchweizenvollkornmehl, Starterkulturen), Dinkelvollkornquellmehl , Buchweizenvollkornröstmehl, Säureregulator Natriumdiacetat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
Angaben zu QUID:	45 % Buchweizenvollkorn

Allergene

Enthält:	Dinkel, Roggen
-----------------	-----------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,0	-	6,1
Säuregrad	6,0	-	8,0
Schüttgewicht	714	-	873 g/l
Wasser	8,2	-	11,1 %
Asche (500 °C)	1,6	-	2,3 %
Eiweiß (N x 6,25)	10,3	-	15,5 %
Stärke	52,4	-	70,8 %
Fettstoffe	2,6	-	3,2 %
Ballaststoffe	6,9	-	9,3 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.486	kJ	351 kcal
Fett	2,9	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,8	g	
Kohlenhydrate	63,9	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	1,0	g	
Ballaststoffe	8,1	g	
Eiweiß	12,9	g	
Salz	0,10	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 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)

Buchweizen-Vollkornbrot Verarbeitungsempfehlung

UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN	10,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,120 kg
Wasser, ca.	7,800 l
Gesamtgewicht	18,120 kg

Knetzeit: 10 + 1 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 28 – 29 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,820 kg für Dänenkästen

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teiglinge abwiegen, rund wirken, die Oberfläche befeuchten und in UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN wälzen. Anschließend die Teiglinge in die gefetteten Kastenformen einlegen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 4 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 50 – 60 Minuten (Kerntemperatur: 97 °C)

zugrundeliegende Angaben:

Teigeinlage:	820 g	
Gebäckgewicht:	720 g	
Topping:	10 g	UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN pro Teigeinlage
Backverlust:	ca. 13 %	

(Verkehrs-)Bezeichnung

Buchweizenvollkornbrot
enthält 29 % Buchweizenvollkorn

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Wasser, **Dinkelvollkornmehl**, extrudiertes Buchweizenvollkornmehl, Buchweizenvollkornschrot, **Roggenvollkornmehl**, Buchweizenvollkornsauerteig (Buchweizenvollkornmehl, Wasser, Starterkulturen), Salz, Buchweizenvollkornröstmehl, Hefe, Säureregulator Natriumdiacetat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	969 kJ (229 kcal)
Fett	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	41,8 g
davon Zucker	4,2 g
Ballaststoffe	5,9 g
Eiweiß	8,3 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.