

Artikel-Bezeichnung: IREKS SOFT HAFER**Artikel-Nr.:** 143500**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für softige und mild-aromatische Hafergebäcke
Anwendungsmenge:	50 %
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige mit Haferflocken

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Hafervollkornquellmehl, Haferflocken, Weizenmehl, Weizenkleber, getrockneter Hafervollkornsauerteig (Hafervollkornmehl, Starterkulturen), Hafermalzmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
Angaben zu QUID:	71 % Hafer

Allergene

Enthält:	Weizen, Hafer
-----------------	----------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,9	-	5,9	
Säuregrad	5,0	-	8,0	
Schüttgewicht	608	-	743	g/l
Wasser	6,9	-	9,4	%
Asche (500 °C)	1,4	-	2,2	%
Eiweiß (N x 6,25)	15,1	-	22,7	%
Stärke	47,1	-	63,7	%
Fettstoffe	5,0	-	6,1	%
Ballaststoffe	6,0	-	8,2	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.577	kJ	373 kcal
Fett	5,5	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	1,2	g	
Kohlenhydrate	58,4	g	
davon			
Zucker	1,6	g	
Ballaststoffe	7,1	g	
Eiweiß	18,9	g	
Salz	<	0,01	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 durchgehitzt werden.

Die Bezeichnung "Clean Label" wird bei IREKS für Produkte verwendet, bei denen wir auf die Zugabe von Zusatzstoffen verzichten oder nur Ascorbinsäure (E 300) bei Brot-/ Kleingebäck- und Snackprodukten oder nur Backtriebmittel bei Feingebäckprodukten zusetzen.

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
°	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)

Haferbrot

Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
IREKS SOFT HAFER	5,000 kg
Apfelessig	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,200 l
Gesamtgewicht	17,900 kg

Knetzeit: 4 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen und rund wirken. Den Schluss in Weizenmehl wälzen und die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in Gärkörben zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Dampf backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug öffnen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 210 °C, mit Dampf

Backzeit: 30 – 35 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Gebäckgewicht:	532 g
	Topping:	4 g Weizenmehl pro Teigeinlage
	Backverlust:	12 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Haferbrot
enthält 23 % Hafer

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Hafervollkornmehl**, **Haferflocken**, **Weizenkleber**, Apfelessig, Hefe, Salz, **Hafervollkornsauerteig (Hafervollkornmehl, Wasser, Starterkulturen)**, **Hafermalzmehl**, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1067 kJ (252 kcal)
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	45,5 g
davon Zucker	6,5 g
Ballaststoffe	4,6 g
Eiweiß	10,1 g
Salz	1,2 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.