

Artikel-Bezeichnung: UNSER HAFERBROT**Artikel-Nr.: 135400****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für mild-aromatische, softige Hafergebäcke
Anwendungsmenge:	50 %
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige mit Haferflocken und Hafergrütze

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Haferflocken, Hafervollkornmehl, Hafergrütze, Weizenkleber, Weizenvollkornmehl, Salz, Zucker, Dextrose, getrockneter Hafervollkornsauerteig (Hafervollkornmehl, Starterkulturen), Hafermalzmehl, Säureregulator Natriumdiacetat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
Angaben zu QUID:	71 % Hafer
Allergene	
Enthält:	Weizen, Hafer

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,0	-	6,1	
Säuregrad	6,0	-	10,0	
Schüttgewicht	661	-	808	g/l
Wasser	8,6	-	11,7	%
Asche (500 °C)	4,3	-	6,4	%
Eiweiß (N x 6,25)	13,4	-	20,2	%
Stärke	40,2	-	54,4	%
Fettstoffe	4,6	-	5,6	%
Ballaststoffe	5,8	-	7,8	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.475	kJ	349 kcal
Fett	5,1	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	1,0	g	
Kohlenhydrate	55,2	g	
davon			
Zucker	8,8	g	
Ballaststoffe	6,8	g	
Eiweiß	16,8	g	
Salz	4,2	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.

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	2,500 kg
Haferflocken	2,500 kg
UNSER HAFERBROT	5,000 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	7,100 l
Gesamtgewicht	17,250 kg

Knetzeit: 15 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,500 kg für Kastenbrote (IREKS-Formenverband)

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen und rund wirken. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, in Haferflocken wälzen und in die gefetteten IREKS-Formenverbände einlegen. Bei Bedarf diagonal mit einem Metallschaber ca. 1 cm tief einstechen. Anschließend zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: 50 – 60 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 50 – 60 Minuten (Kerntemperatur: 96 °C)

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	500 g
	Gebäckgewicht:	458 g
	Topping:	20 g Haferflocken je Teigling
	Backverlust:	12 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Haferbrot
enthält 41 % Hafer

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Wasser, **Haferflocken**, **Weizenmehl**, **Hafervollkornmehl**, **Hafergrütze**, **Weizenkleber**, **Weizenvollkornmehl**, Salz, Dextrose, Zucker, Hefe, **Hafervollkornsauerteig** (**Hafervollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Hafermalzmehl**, Säureregulator Natriumdiacetat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1014 kJ (240 kcal)
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	40,9 g
davon Zucker	4,8 g
Ballaststoffe	4,7 g
Eiweiß	9,8 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.