

Artikel-Bezeichnung: KORBASIS 1856**Artikel-Nr.: 136200****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Europäische Union
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für rösches Kleingebäck mit Vollkornschrot und Leinsamen
Anwendungsmenge:	25 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, braun mit Vollkornschrot, Leinsamen, Sojaschrot und Weizenspeisekleie

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Roggenvollkornschrot , getrockneter Roggenvollkornsauerteig (Roggenvollkornmehl , Starterkulturen), Leinsamen, Weizenvollkornschrot , Sojaschrot , Weizenquellmehl , Weizenspeisekleie , Weizenkleber , Gerstenmalzmehl , Gewürze
--	---

Allergene

Enthält:	Weizen, Roggen, Gerste, Soja
-----------------	-------------------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,6	-	5,6
Säuregrad	11,3	-	13,8
Schüttgewicht	775	-	948 g/l
Wasser	7,1	-	9,7 %
Asche (500 °C)	1,9	-	2,9 %
Eiweiß (N x 6,25)	14,9	-	22,3 %
Stärke	31,2	-	42,2 %
Fettstoffe	8,2	-	10,0 %
Ballaststoffe	13,8	-	18,6 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.551	kJ	370 kcal
Fett	9,1	g	
<i>davon</i>			
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	1,2	g	
Kohlenhydrate	44,9	g	
<i>davon</i>			
<i>Zucker</i>	7,3	g	
Ballaststoffe	16,2	g	
Eiweiß	18,6	g	
Salz	0,09	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 inkl. Dinkel, Emmer, Khorasan-Weizen**
 - + **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
 - Schwefeldioxid und Sulfite in einer c >10mg/kg
 - ° Lupine und Lupinenerzeugnisse
 - 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)

Kornstangerl

Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	7,500 kg
KORNBASIS 1856	2,500 kg
PURBACK 1856	0,300 kg
Margarine	0,200 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,700 l
Gesamtgewicht	16,720 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinlage: 2,400 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Zwischengare die Teigballen teilen und kurz entspannen lassen. Anschließend die Teiglinge auf ca. 15 cm auslängen (z. B. mit einer Wickelmaschine), auf Bleche absetzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, zweimal schräg einschneiden, mit Salz/Kümmel bestreuen und mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 30 Minuten oder Gärunterbrechung

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 18 – 20 Minuten

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	80 g
	Gebäckgewicht:	65 g
	Topping:	1,5 g Salz, Kümmel (3:1)
	Backverlust:	20 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenmischkleingebäck mit 6 % Vollkornschrot und 2 % Leinsamen
enthält 60 % Weizen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Roggenvollkornsauerteig** (**Roggenvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Roggenvollkornschrot**, Salz, Leinsamen, Hefe, **Weizenvollkornschrot**, **Sojaschrot**, Margarine (...)*, **Weizenspeisekleie**, Malzmehl (**Gerste**, **Weizen**), **Weizenkleber**, Gewürze, **Weizenvorteig** (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe), Zucker, Dextrose, Zuckerrübenfaser, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* In der Klammer sind die Zutaten der Margarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben. Bitte erfragen Sie die erforderlichen Angaben beim Hersteller

Nährwertangaben

100 g Kleingebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1192 kJ (282 kcal)
Fett	3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	49,8 g
davon Zucker	3,8 g
Ballaststoffe	5,3 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	3,3 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. Bitte beachten Sie, dass der Salzgehalt entscheidend von der Toppingmenge (siehe Verarbeitungsempfehlung) abhängt.