

Artikel-Bezeichnung: WEIZENBACK 1856**Artikel-Nr.:** 136600**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Backmittel für Gebäckspezialitäten und Weizengebäcke nach mediterraner Art
Anwendungsmenge:	10 % in Mehl
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Getrockneter Weizensauerteig (Weizenmehl , Starterkulturen), getrockneter Weizenvorteig (Weizenmehl , Hefe), Hartweizengrieß , Weizenkleber , Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
---	---

Allergene

Enthält:	Weizen
-----------------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	3,2	-	3,9
Säuregrad	20,0	-	25,0
Schüttgewicht	803	-	982 g/l
Wasser	8,2	-	11,2 %
Asche (500 °C)	0,5	-	0,8 %
Eiweiß (N x 6,25)	17,0	-	21,0 %
Stärke	53,2	-	72,0 %
Fettstoffe	1,6	-	2,0 %
Ballaststoffe	3,0	-	4,0 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.521	kJ	359	kcal
Fett	1,8	g		
<i>davon</i>				
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,6	g		
Kohlenhydrate	64,0	g		
<i>davon</i>				
<i>Zucker</i>	1,4	g		
Ballaststoffe	3,5	g		
Eiweiß	18,6	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 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)

Anwendungsempfehlung

10 % in Mehl

Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck

"**Weizensauerteig (Weizenmehl**, Wasser, Starterkulturen)" (55 - 70 %), "**Weizenvorteig (Weizenmehl**, Wasser, Hefe)" (45 - 60 %), "**Hartweizengrieß**" (15 - 20 %), "**Weizenkleber**" und "Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure" sind entsprechend ihres Gewichtsanteils in das Zutatenverzeichnis der Backware einzurichten.

Der getrocknete **Weizensauerteig** und getrocknete **Weizenvorteig** wurden mit einem Teil des Schüttwassers in **Weizensauerteig** und **Weizenvorteig** umgerechnet.

Zwirbelbrot nach mediterraner Art

Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	8,500 kg
Hartweizengrieß	0,500 kg
WEIZENBACK 1856	1,000 kg
Olivenöl	0,200 kg
Salz	0,230 kg
Hefe*	0,100 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>7,200 l</u>
Gesamtgewicht	17,730 kg

* Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit: 4 + 10 bis 12 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 25 – 26 °C

Teigruhe: 18 – 20 Stunden bei 5 – 7 °C,
danach 120 – 180 Minuten bei Raumtemperatur

Teigeinlage: 0,350 – 0,400 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig vorsichtig aus der Wanne auf den Tisch stürzen, die Oberfläche mit Weizenmehl bestreuen und rechteckige Teigstücke der gewünschten Größe portionieren. Die Enden der Teig-linge gegeneinander verdrehen und auf bemehlte Abziehapparate setzen. Nach einer Entspannungszeit von ca. 10 Minuten die Teiglinge mit wenig Dampf schieben, den man ca. 10 Minuten zum Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare: Gärverzögerung über Nacht

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 30 – 35 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 350 – 400 g

Gebäckgewicht: 298 - 340 g

Backverlust: 15 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenbrot

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Hartweizengrieß**, **Weizensauerteig (Weizenmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Weizenvorteig (Weizenmehl**, Wasser, Hefe), Salz*, ... **, Hefe, **Weizenkleber**, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* Bei Verwendung von Jodsalz ist die Angabe "Salz" durch "jodiertes Speisesalz" zu ersetzen.

** An dieser Stelle ist das Olivenöl gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1030 kJ (243 kcal)
Fett	2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	47,2 g
davon Zucker	2,0 g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	7,7 g
Salz	1,5 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.