

# Qualitätszertifikat

Artikel-Bezeichnung: **KARTOFFEL-KRUSTE**

Artikel-Nr.: **125000**

## Produktdaten

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 20 00
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für rustikales Kartoffelbrot und -kleingebäck mit getrocknetem Roggen-Natursauerteig
<b>Anwendungsmenge:</b>	20 - 30 % i. H. Kleingebäck 20 % Brot 30 %
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellbraun mit Kartoffelpüreeflocken und Roggenvollkornschrot

## Inhaltsstoffangaben

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	Kartoffelpüreeflocken, getrockneter <b>Roggen-Natursauerteig (Roggenmehl, Starterkulturen), Roggenvollkornschrot, Roggenmehl</b> , jodiertes Speisesalz, <b>Gerstenmalzmehl</b> , Dextrose, <b>Weizenröstmalzmehl</b> , Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), Gewürze, Säureregulator Calciumacetat, Enzyme
<b>Angaben zu QUID:</b>	33 % Kartoffelpüreeflocken

## Allergene

<b>Enthält:</b>	<b>Weizen, Roggen, Gerste</b>
-----------------	-------------------------------

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Originalunterschrift gültig.

125000 KARTOFFEL-KRUSTE

## Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,2	-	5,2
Säuregrad	16,0	-	21,0
Schüttgewicht	702	-	859 g/l
Wasser	7,5	-	10,1 %
Asche (500 °C)	7,8	-	11,7 %
Eiweiß (N x 6,25)	6,9	-	10,3 %
Stärke	47,9	-	64,7 %
Fettstoffe	0,9	-	1,1 %
Ballaststoffe	7,7	-	10,4 %

## Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.319	kJ	312	kcal
Fett	1,0	g		
<i>davon</i>				
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,2	g		
Kohlenhydrate	61,6	g		
<i>davon</i>				
<i>Zucker</i>	2,5	g		
Ballaststoffe	9,0	g		
Eiweiß	8,6	g		
Salz	7,5	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.

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Originalunterschrift gültig.

125000 KARTOFFEL-KRUSTE

Stand per 16.04.2021

2 von 5



**IREKS**

## 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.

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Originalunterschrift gültig.

125000 KARTOFFEL-KRUSTE

## Deklaration Endgebäck (lose Ware)

- Kein Zutatenverzeichnis erforderlich, jedoch Allergenkennzeichnung
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

## Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

### Kartoffel-Kruste

#### Verarbeitungsempfehlung

##### Zum Teig:

Weizenmehl T 812	7,000 kg
<b>KARTOFFEL-KRUSTE</b>	3,000 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	6,900 l
<b>Teiggewicht</b>	<b>17,150 kg</b>

**Knetzeit:** 4 + 3 Minuten, Spiralkneter

**Teigtemperatur:** 27 – 29 °C

**Teigruhe:** ca. 25 Minuten

**Teigeinlage:** 0,600 kg

**Arbeitshinweise:** Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund bzw. etwas länglich aufarbeiten und mit dem Schluss in Roggenmehl wälzen. Mit dem Schluss nach unten in Brotkörben zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben aufsetzen, gegebenenfalls die Oberfläche mehrmals einschneiden und kräftig backen.

**Backtemperatur:** Brötchenbacktemperatur, fallend

**Backzeit:** 40 – 45 Minuten

Zur Erzielung einer kräftigen Brotkruste empfiehlt es sich, den Zug nach ca. 15 Minuten für die restliche Backzeit zu öffnen.

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	600 g
	Gebäckgewicht:	500 g
	Topping:	9 g Roggenmehl
	Backverlust:	18 %

### (Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenmischbrot mit Kartoffelpüreeflocken

## Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl [**Weizen** (49 %), **Roggen**], Wasser, Kartoffelpüreeflocken (7 %), Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Roggenvollkornschrot**, Hefe, jodiertes Speisesalz, **Gerstenmalzmehl**, Dextrose, **Weizenröstmalzmehl**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Gewürze, Säureregulator Calciumacetat

## Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1017 kJ (242 kcal)
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	47,0 g
davon Zucker	2,0 g
Ballaststoffe	4,5 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	1,8 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.

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Originalunterschrift gültig.

125000 KARTOFFEL-KRUSTE

Stand per 16.04.2021

5 von 5

