

Qualitätszertifikat

Artikel-Bezeichnung: **DINKELBERGER-VOLLKORN**

Artikel-Nr.: **129600**

Produktdaten

Statistische Waren-Nr.: 1901 20 00

Herstellerland: Deutschland

Verpackung: 25 kg Papiersack

Beschreibung: Premix für saftiges Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen

Anwendungsmenge: 100 % siehe Grundrezept

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate

Lagerbedingungen: kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern

Aussehen: mehlförmig, beige mit Dinkelschrot, Dinkelflocken, Sonnenblumenkernen, Kartoffelpüreeflocken und Gerstenmalzschrot

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe:
(in absteigender Reihenfolge) **Dinkelvollkornschrot, Dinkelflocken, Dinkelvollkornmehl**, Sonnenblumenkerne, getrockneter **Dinkelvollkornsauerteig (Dinkelvollkornmehl, Starterkulturen)**, Kartoffelpüreeflocken, **Gerstenmalzschrot**, Zucker, Dextrose, jodiertes Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenkonzentrat, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Säureregulator Natriumdiacetat

Allergene

Enthält: **Dinkel, Gerste**

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

129600 DINKELBERGER-VOLLKORN

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	3,7	-	4,6
Säuregrad	14,0	-	19,0
Schüttgewicht	682	-	833 g/l
Wasser	8,2	-	11,1 %
Asche (500 °C)	3,3	-	5,0 %
Eiweiß (N x 6,25)	10,7	-	16,1 %
Stärke	38,0	-	51,4 %
Fettstoffe	7,8	-	9,6 %
Ballaststoffe	8,7	-	11,7 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.543 kJ	367 kcal
Fett	8,7 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	1,1 g	
Kohlenhydrate	52,7 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	7,7 g	
Ballaststoffe	10,2 g	
Eiweiß	13,4 g	
Salz	2,1 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.

129600 DINKELBERGER-VOLLKORN



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.

Deklaration Endgebäck (lose Ware)

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

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

Dinkelberger-Vollkornbrot Verarbeitungsempfehlung

Rezept Nr. 7056

(Verkehrs-)Bezeichnung

Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Wasser, **Dinkelvollkornschrot**, **Dinkelflocken**, **Dinkelvollkornmehl**, Sonnenblumenkerne (8 %), **Dinkelvollkornsauerteig** (**Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), Kartoffelpüreeflocken, **Gerstenmalzschrot**, Zucker, Dextrose, jodiertes Speisesalz, **Dinkelmehl**, Stabilisator Guarkernmehl, Hefe, Traubenkonzentrat, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Säureregulator Natriumdiacetat

Falls die Teigstücke mit Weizenmehl abgemehlt werden, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe "**Dinkelmehl**" durch "**Weizenmehl**" zu ersetzen.

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1011 kJ (240 kcal)
Fett	5,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	35,7 g
davon Zucker	6,7 g
Ballaststoffe	5,9 g
Eiweiß	8,8 g
Salz	1,5 g

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

129600 DINKELBERGER-VOLLKORN

