

# Qualitätszertifikat

Artikel-Bezeichnung: **KÖNIG LUDWIG-BROT**

Artikel-Nr.: **131000**

## Produktdaten

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 20 00
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für bayerisch-kräftiges Roggen-Dinkel-Malzbrot
<b>Anwendungsmenge:</b>	50 % i. H.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, beige mit Dinkelschrot

## Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	<b>Dinkelmehl</b> , Malzmehl ( <b>Dinkel</b> , <b>Roggen</b> ), getrockneter <b>Roggensauer- teig (Roggenmehl</b> , Starterkulturen), <b>Dinkelvollkornschrot</b> , <b>Dinkel- vollkornmehl</b> , <b>Weizenkleber</b> , jodiertes Speisesalz, <b>Süßmolkenpulver</b> , Stabilisator Guarkernmehl, Zucker, Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), <b>Weizenspeisekleie</b> , Emulgator E 471, Traubenkonzentrat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
--	---

## Allergene

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

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

131000 KÖNIG LUDWIG-BROT

## Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,2	-	5,1
Säuregrad	10,0	-	14,0
Schüttgewicht	702	-	859 g/l
Wasser	8,0	-	10,8 %
Asche (500 °C)	4,5	-	6,7 %
Eiweiß (N x 6,25)	13,8	-	20,8 %
Stärke	41,3	-	55,9 %
Fettstoffe	1,8	-	2,2 %
Ballaststoffe	6,3	-	8,5 %

## Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.415 kJ	334 kcal
Fett	2,0 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,6 g	
Kohlenhydrate	57,5 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	5,6 g	
Ballaststoffe	7,4 g	
Eiweiß	17,3 g	
Salz	4,3 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.

131000 KÖNIG LUDWIG-BROT



**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.

131000 KÖNIG LUDWIG-BROT

## Deklaration Endgebäck (lose Ware)

- Kein Zutatenverzeichnis erforderlich, jedoch Allergenkennzeichnung
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware
- Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von "KÖNIG LUDWIG-BROT" zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen:

"Krume mit Malzextrakt gebräunt"

## Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

### König Ludwig-Brot Verarbeitungsempfehlung

Rezept-Nr. 7071

### (Verkehrs-)Bezeichnung

Roggen-Dinkel-Malzbrot

enthält 36 % Roggen, 18 % Dinkel und 4 % Malz

### Zutatenverzeichnis

Zutaten: Mehl (**Roggen, Dinkel**), Wasser, Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen)\*, Malzmehl (**Dinkel, Roggen**), **Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Weizenkleber**, jodiertes Speisesalz, Hefe, **Süßmolkenpulver**, Stabilisator Guarkernmehl, Zucker, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenspeisekleie**, Emulgator E 471, Traubenkonzentrat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

\* Falls der von Ihnen eingesetzte Sauerteig weitere Zutaten enthält, so sind diese in der Klammer zu ergänzen, wobei besonders auf allergene Zutaten zu achten ist. Die allergenen Zutaten sind fett zu drucken.

### Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1013 kJ (240 kcal)
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	44,0 g
davon Zucker	4,0 g
Ballaststoffe	6,7 g
Eiweiß	9,4 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.