

Qualitätszertifikat

Artikel-Bezeichnung: **MEIN BUCHWEIZEN**

Artikel-Nr.: **138700**

Produktdaten

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für aromatische, rustikale Buchweizen-Gebäckspezialitäten
Anwendungsmenge:	35 - 50 %
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe:
(in absteigender Reihenfolge) Buchweizenmehl extrudiert, **Dinkelmehl**, jodiertes Speisesalz, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme

Allergene

Enthält: **Dinkel**

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

138700 MEIN BUCHWEIZEN

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,5	-	6,8
Säuregrad	8,6	-	10,5
Schüttgewicht	642	-	785 g/l
Wasser	5,6	-	7,6 %
Asche (500 °C)	4,5	-	6,8 %
Eiweiß (N x 6,25)	11,1	-	16,7 %
Stärke	48,0	-	65,0 %
Fettstoffe	2,1	-	2,5 %
Ballaststoffe	8,8	-	12,0 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.444 kJ	342 kcal
Fett	2,3 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,7 g	
Kohlenhydrate	61,1 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	2,2 g	
Ballaststoffe	10,4 g	
Eiweiß	13,9 g	
Salz	3,9 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.

138700 MEIN BUCHWEIZEN

Stand per 16.04.2021

2 von 4



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.

Deklaration Endgebäck (lose Ware)

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

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)

Buchweizen-Brot

Verarbeitungsempfehlung

Rezept Nr. 7111

(Verkehrs-)Bezeichnung

Buchweizenbrot

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Dinkelmehl**, Wasser, 21 % Buchweizenmehl extrudiert, jodiertes Speisesalz, (...)*, Hefe, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* An dieser Stelle ist das Speiseöl mit Bezeichnung und Zutatenverzeichnis gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1077 kJ (255 kcal)
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	45,7 g
davon Zucker	6,5 g
Ballaststoffe	5,1 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,4 g

Folgende Angaben liegen den Nährwerten zugrunde:

Teigeinlage:	580 g
Gebäckgewicht:	500 g
Topping:	8 – 9 g MEIN BUCHWEIZEN pro Teigeinlage

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.