

# Qualitätszertifikat

Artikel-Bezeichnung: **FITBERRY**

Artikel-Nr.: **127900**

## Produktdaten

Statistische Waren-Nr.:	1901 20 00
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für Malz-Dreikornbrot mit Sonnenblumenkernen und rotem Traubenkonzentrat
Anwendungsmenge:	50 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige mit Sonnenblumenkernen, Weizenmalzschrot, Gerstenmalzschrot und Roggenvollkornschrot

## Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Sonnenblumenkerne, <b>Weizenmehl</b> , <b>Weizenkleber</b> , <b>Weizenmalzschrot</b> , <b>Gerstensauermalzschrot</b> , <b>Roggenmehl</b> , Malzmehl ( <b>Weizen</b> , <b>Roggen</b> ), jodiertes Speisesalz, Traubenkonzentrat, Säuerungsmittel Milchsäure, Stabilisator Guarkernmehl, <b>Roggenvollkornschrot</b> , Tricalciumphosphat, Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), Magnesiumcarbonat
Angaben zu QUID:	23 % Sonnenblumenkerne 17 % Weizenmehl 7 % Weizenmalzschrot 7 % Gerstensauermalzschrot 5 % Roggenmehl 4 % Traubenkonzentrat 3 % Roggenvollkornschrot

## Allergene

Enthält: **Weizen, Roggen, Gerste**

## Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

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

## Zutatenliste Endgebäck (verpackte Ware)

Zutatenlisten weiterer Rezeptvarianten siehe ggf. hintere Seiten.

Rezept:	FITBERRY-Brot (mit Sesam, Sonnenblumenkernen und Hartweizengrieß als Oberflächendekor)
Verkehrsbezeichnung:	Malz-Dreikornbrot mit Sonnenblumenkernen und rotem Trauben-

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

127900 FITBERRY

Stand per 10.01.2017

1 von 6



IREKS

konzentrat

**Zutaten:**

**Weizenmehl**, Wasser, Sonnenblumenkerne (9 %), **Weizenkleber**, **Weizenmalzschrot** (2,5 %), **Gerstenmalzschrot** (2,5 %), **Roggenmehl**, Malzmehl (**Weizen**, **Roggen**) (1,7 %), Hefe, jodiertes Speisesalz, Traubenkonzentrat (1,4 %), Säuerungsmittel Milchsäure, **Roggenvollkornschrot**, **Sesam**, **Hartweizengrieß**, Tricalciumphosphat, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Magnesiumcarbonat

Angabe der E-Nummer anstelle der chemischen Bezeichnung:  
"Säuerungsmittel Milchsäure" ist durch "Säuerungsmittel E 270" zu ersetzen.

Die Nährwertangaben (siehe hinten) müssen stets genannt werden.

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

127900 FITBERRY

Stand per 10.01.2017

2 von 6



**IREKS**

## Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	3,9 -	4,8
Säuregrad	18,0 -	25,0
Schüttgewicht	738 -	902 g/l
Wasser	7,3 -	9,9 %
Asche (500 °C)	6,3 -	9,5 %
Eiweiß (N x 6,25)	15,6 -	23,4 %
Stärke	24,4 -	33,0 %
Fettstoffe	14,7 -	17,9 %
Ballaststoffe	7,9 -	10,7 %

## Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.650 kJ	394 kcal
Fett	16,3 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	2,1 g	
Kohlenhydrate	35,7 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	4,5 g	
Ballaststoffe	9,3 g	
Eiweiß	19,5 g	
Salz	4,4 g	
Vitamin E	9,5 mg	79 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
Calcium	720,0 mg	90 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr
Magnesium	339,0 mg	90 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr

Der Vitamin-E-Gehalt reduziert sich beim Backen und kann daher nicht für eine Nährwertberechnung zugrunde gelegt werden.

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.

127900 FITBERRY

Stand per 10.01.2017

3 von 6



The logo for IREKS features a stylized red flame or leaf symbol above the brand name 'IREKS' in a bold, red, sans-serif font.

## Allergeninformation

Übersicht der Zutaten, die allergische und andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, gemäß Anhang II Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011.

### + **Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse**

- + **Weizen**
- + **Roggen**
- + **Gerste**
  - Hafer
  - Dinkel
  - Khorasan-Weizen
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- 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

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

127900 FITBERRY

## Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis und Nährwertangaben für das nach unserem Originalrezept hergestellte Gebäck (gilt nicht für Teiglinge)

### FITBERRY-Brot (Rezept Nr. 7043, mit Sesam, Sonnenblumenkernen und Hartweizengrieß als Oberflächendekor)

Malz-Dreikornbrot mit Sonnenblumenkernen und rotem Traubenkonzentrat

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Sonnenblumenkerne (9 %), **Weizenkleber**, **Weizenmalzschrot** (2,5 %), **Gerstenmalzschrot** (2,5 %), **Roggenmehl**, Malzmehl (**Weizen**, **Roggen**) (1,7 %), Hefe, jodiertes Speisesalz, Traubenkonzentrat (1,4 %), Säuerungsmittel Milchsäure, **Roggenvollkornschrot**, **Sesam**, **Hartweizengrieß**, Tricalciumphosphat, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Magnesiumcarbonat

Angabe der E-Nummer anstelle der chemischen Bezeichnung:  
„Säuerungsmittel Milchsäure“ ist durch „Säuerungsmittel E 270“ zu ersetzen.

#### Nährwertangaben für 100 g Brot:

Energie	1146 kJ (272 kcal)
Fett	7,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	38,1 g
davon Zucker	4,4 g
Ballaststoffe	4,8 g
Eiweiß	11,4 g
Salz	1,6 g
Magnesium	132 mg (35 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)
Calcium	256 mg (32 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)
Vitamin E	2,5 mg (21 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

Die Nährwertangaben müssen stets genannt werden.

### FITBERRY-Kleingebäck (Rezept Nr. 7043, mit Sesam, Sonnenblumenkernen und Hartweizengrieß als Oberflächendekor und FRISCH UND FROSTIG als Backmittel)

Weizenkleingebäck mit Sonnenblumenkernen und rotem Traubenkonzentrat

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Sonnenblumenkerne (6 %), Hefe, **Sesam**, **Hartweizengrieß**, **Weizenkleber**, Salz, z. T. jodiert\*, **Weizenmalzschrot**, **Gerstenmalzschrot**, Malzmehl (**Weizen**, **Roggen**), **Roggenmehl**, Traubenkonzentrat (0,7 %), Säuerungsmittel Milchsäure, **Roggenvollkornschrot**, Dextrose, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Tricalciumphosphat, Magnesiumcarbonat, Emulgator **Sojalecithin**

Angabe der E-Nummer anstelle der chemischen Bezeichnung:  
„Säuerungsmittel Milchsäure“ ist durch „Säuerungsmittel E 270“ zu ersetzen.

\* Falls Sie Jodsalz verwenden, so ist die Angabe "Salz, z. T. jodiert" durch "jodiertes Speisesalz" zu ersetzen.

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

127900 FITBERRY

Stand per 10.01.2017

5 von 6



IREKS

### Nährwertangaben für 100 g Brötchen:

Energie	1270 kJ (302 kcal)
Fett	7,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	45,8 g
davon Zucker	4,0 g
Ballaststoffe	4,2 g
Eiweiß	11,5 g
Salz	1,6 g
Magnesium	96 mg (25 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)
Calcium	200 mg (25 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

Die Nährwertangaben müssen stets genannt werden.

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

127900 FITBERRY

Stand per 10.01.2017

6 von 6



**IREKS**

# 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)	<b>Dinkelvollkornschrot, Dinkelflocken, Dinkelvollkornmehl</b> , Sonnenblumenkerne, getrockneter <b>Dinkelvollkornsauerteig (Dinkelvollkornmehl, Starterkulturen)</b> , Kartoffelpüreeflocken, <b>Gerstenmalzschrot</b> , Zucker, Dextrose, jodiertes Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenkonzentrat, Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), Säureregulator Natriumdiacetat
Allergene	
Enthält:	<b>Gerste, Dinkel</b>

Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)	
	→ Kein Zutatenverzeichnis erforderlich, jedoch Allergenkennzeichnung
	→ Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Zutatenliste Endgebäck (verpackte Ware)	
Zutatenlisten weiterer Rezeptvarianten siehe ggf. hintere Seiten.	
Rezept:	Dinkelberger-Vollkornbrot
Verkehrsbezeichnung:	Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen
Zutaten:	Wasser, <b>Dinkelvollkornschrot, Dinkelflocken, Dinkelvollkornmehl</b> , Sonnenblumenkerne (8 %), <b>Dinkelvollkornsauerteig (Dinkelvollkornmehl, Wasser, Starterkulturen)</b> , Kartoffelpüreeflocken, <b>Gerstenmalzschrot</b> , Zucker, Dextrose, jodiertes Speisesalz, <b>Dinkelmehl</b> , Hefe, Traubenkonzentrat, Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser)
	Falls die Teigstücke mit Weizenmehl abgemehlt werden, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe " <b>Dinkelmehl</b> " durch " <b>Weizenmehl</b> " zu ersetzen.

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

129600 DINKELBERGER-VOLLKORN

## Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	3,8 -	4,6
Säuregrad	15,0 -	19,0
Schüttgewicht	702 -	859 g/l
Wasser	7,8 -	10,6 %
Asche (500 °C)	3,2 -	4,8 %
Eiweiß (N x 6,25)	9,8 -	14,6 %
Stärke	39,2 -	53,0 %
Fettstoffe	7,9 -	9,7 %
Ballaststoffe	8,3 -	11,3 %

## Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.558 kJ	370 kcal
Fett	8,8 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	1,1 g	
Kohlenhydrate	54,8 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	7,7 g	
Ballaststoffe	9,8 g	
Eiweiß	12,2 g	
Salz	2,2 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

Stand per 10.01.2017

2 von 4





## Allergeninformation

Übersicht der Zutaten, die allergische und andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, gemäß Anhang II Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011.

### + **Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse**

- Weizen
- Roggen
- + **Gerste**
- Hafer
- + **Dinkel**
- Khorasan-Weizen
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- 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

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

129600 DINKELBERGER-VOLLKORN

## Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis und Nährwertangaben für das nach Rezept Nr. 7056 hergestellte Dinkelberger-Vollkornbrot

Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen

Zutaten: Wasser, **Dinkelvollkorns**chrot, **Dinkelflocken**, **Dinkelvollkornmehl**, Sonnenblumenkerne (8 %), **Dinkelvollkornsauerteig** (**Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), Kartoffelpüreeflocken, **Gerstenmalzschrot**, Zucker, Dextrose, jodiertes Speisesalz, **Dinkelmehl**, Hefe, Traubenkonzentrat, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)

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

100 g Brot enthalten:

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

## Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis und Nährwertangaben für den nach Rezept Nr. 7058 hergestellten Dinkel-Kornlaib

Dinkelbrot mit 10 % Dinkelvollkorns

Zutaten: **Dinkelmehl**, Wasser, **Dinkelvollkorns**chrot, **Dinkelvollkornmehl**, Sonnenblumenkerne, **Dinkelflocken**, **Dinkelvollkornsauerteig** (**Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Lupinenschrot**, Kartoffelpüreeflocken, Hefe, **Sesam**, jodiertes Speisesalz, Zucker, Dextrose, **Weizenkleber**, Backhonig, **Gerstenmalzschrot**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Traubenkonzentrat, Aroma

100 g Brot enthalten:

Energie	1167 kJ (277 kcal)
Fett	6,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	41,5 g
davon Zucker	5,2 g
Ballaststoffe	5,7 g
Eiweiß	11,2 g
Salz	1,7 g

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

129600 DINKELBERGER-VOLLKORN

# Qualitätszertifikat

Artikel-Bezeichnung: **DINKEL-HONIG-KRUSTIS**

Artikel-Nr.: **130000**

## 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 Dinkelkleingebäck mit Ölsamen, Lupinenschrot und Honig
<b>Anwendungsmenge:</b>	100 % siehe Grundrezept
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellbeige mit Sonnenblumenkernen, Lupinenschrot, Sesam, Dinkelschrot und Dinkelflocken

## Inhaltsstoffangaben

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	<b>Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Lupinenschrot, Sesam, Dinkelvollkornschrot, Dinkelflocken, Weizenkleber, Backhonig, jodiertes Speisesalz, Zucker, Dextrose, Stabilisator Guar, kernmehl, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator Dinatriumphosphat, Monokaliumphosphat, Aroma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme</b>
<b>Angaben zu QUID:</b>	9 % Ölsamen 5 % Lupinenschrot 2,2 % Backhonig

## Allergene

Enthält: **Weizen, Gerste, Dinkel, Sesam, Lupine**

## Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

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

## Zutatenliste Endgebäck (verpackte Ware)

Zutatenlisten weiterer Rezeptvarianten siehe ggf. hintere Seiten.

<b>Rezept:</b>	Dinkel-Honig-Krustis (ohne Fettzugabe)
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Dinkelkleingebäck mit 7 % Ölsamen, 4 % Lupinenschrot und 1,8 % Honig
<b>Zutaten:</b>	<b>Dinkelmehl, Wasser, Dinkelvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Lupinenschrot, Sesam, Hefe, Dinkelvollkornschrot, Dinkelflocken, Weizenkleber, Backhonig, jodiertes Speisesalz, Zucker, Dextrose,</b>

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

130000 DINKEL-HONIG-KRUSTIS

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

130000 DINKEL-HONIG-KRUSTIS

Stand per 10.01.2017

2 von 5



## Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,6 -	6,8
Säuregrad	4,0 -	8,0
Schüttgewicht	725 -	886 g/l
Wasser	9,1 -	12,3 %
Asche (500 °C)	2,9 -	4,3 %
Eiweiß (N x 6,25)	12,4 -	18,6 %
Stärke	44,0 -	59,6 %
Fettstoffe	6,5 -	7,9 %
Ballaststoffe	5,5 -	7,5 %

## Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.542 kJ	366 kcal
Fett	7,2 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	1,2 g	
Kohlenhydrate	56,3 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	4,2 g	
Ballaststoffe	6,5 g	
Eiweiß	15,5 g	
Salz	2,3 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.

130000 DINKEL-HONIG-KRUSTIS

Stand per 10.01.2017

3 von 5



The logo for IREKS features a stylized, dark red emblem above the brand name 'IREKS' in a bold, dark red, sans-serif font.

## Allergeninformation

Übersicht der Zutaten, die allergische und andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, gemäß Anhang II Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011.

- + **Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse**
  - + **Weizen**
    - ° Roggen
  - + **Gerste**
    - ° Hafer
  - + **Dinkel**
    - Khorasan-Weizen
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- ° Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- ° Soja und Sojaerzeugnisse
- ° 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**
  - Schwefeldioxid und Sulfite in einer c >10mg/kg
- + **Lupine und Lupinenerzeugnisse**
  - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

- + laut Rezeptur enthalten
- laut Rezeptur nicht enthalten
- ° Spuren nicht auszuschließen

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

130000 DINKEL-HONIG-KRUSTIS

### Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis und Nährwertangaben für die nach Rezept Nr. 2063 hergestellten Dinkel-Honig-Krustis und Rosenbrötchen (ohne Fettzugabe)

Dinkelkleingebäck mit 7 % Ölsamen, 4 % Lupinenschrot und 1,8 % Honig

Zutaten: **Dinkelmehl**, Wasser, **Dinkelvollkornmehl**, Sonnenblumenkerne, **Lupinenschrot**, **Sesam**, Hefe, **Dinkelvollkornschrot**, **Dinkelflocken**, **Weizenkleber**, Backhonig, jodiertes Speisesalz, Zucker, Dextrose, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Aroma

100 g Gebäck enthalten:

Energie	1290 kJ (306 kcal)
Fett	6,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	46,0 g
davon Zucker	4,0 g
Ballaststoffe	5,5 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	1,8 g

### Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis und Nährwertangaben für den nach Rezept Nr. 7058 hergestellten Dinkel-Kornlaib

Dinkelbrot mit 10 % Dinkelvollkornschrot und 7 % Ölsamen

Zutaten: **Dinkelmehl**, Wasser, **Dinkelvollkornschrot**, **Dinkelvollkornmehl**, Sonnenblumenkerne, **Dinkelflocken**, **Dinkelvollkornsauerteig** (**Dinkelvollkornmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Lupinenschrot**, Kartoffelpüreeflocken, Hefe, **Sesam**, jodiertes Speisesalz, Zucker, Dextrose, **Weizenkleber**, Backhonig, **Gerstenmalzschrot**, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Traubenkonzentrat, Aroma

100 g Brot enthalten:

Energie	1167 kJ (277 kcal)
Fett	6,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	41,5 g
davon Zucker	5,2 g
Ballaststoffe	5,7 g
Eiweiß	11,2 g
Salz	1,7 g

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

130000 DINKEL-HONIG-KRUSTIS

# Qualitätszertifikat

Artikel-Bezeichnung: **MALZPERLE CLASSIC**

Artikel-Nr.: **130500**

## Produktdaten

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Backmittel für Kleingebäck mit Malzextrakt
Anwendungsmenge:	3 - 4 % a. H.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

## Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	<b>Weizenmalzmehl</b> , Zucker, Stabilisator Guarkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose, Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator Dinatriumdiphosphat, Monocalciumphosphat, Dextrose, <b>Weizenquellmehl</b> , Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
----------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Allergene

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

## Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

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

## Zutatenliste Endgebäck (verpackte Ware)

Zutatenlisten weiterer Rezeptvarianten siehe ggf. hintere Seiten.

Rezept:	Brötchen (ohne Zusatz von Fett)
Verkehrsbezeichnung:	Weizenbrötchen
Zutaten:	<b>Weizenmehl</b> , Wasser, Hefe, Salz*, <b>Weizenmalzmehl</b> , Zucker, Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), Dextrose
	* Bei Verwendung von Jodsalz ist die Angabe "Salz" durch "jodiertes Speisesalz" zu ersetzen.

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

130500 MALZPERLE CLASSIC



## Analytische Daten

pH-Wert (2g/200 ml)	4,6 -	5,6
Säuregrad	74,7 -	91,3
Schüttgewicht	749 -	916 g/l
Wasser	3,6 -	4,8 %
Asche (500 °C)	10,0 -	15,0 %
Eiweiß (N x 6,25)	4,2 -	6,2 %
Stärke	12,7 -	17,1 %
Fettstoffe	6,2 -	7,6 %
Ballaststoffe	14,1 -	19,1 %

## Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.383 kJ	329 kcal
Fett	6,9 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	4,0 g	
Kohlenhydrate	49,2 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	28,9 g	
Ballaststoffe	16,6 g	
Eiweiß	5,2 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.

130500 MALZPERLE CLASSIC

Stand per 10.01.2017

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**
  - Roggen
- + **Gerste**
  - Hafer
  - Dinkel
  - Khorasan-Weizen
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- 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

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

130500 MALZPERLE CLASSIC

## Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Gebäck:

„**Weizenmalzmehl**“, „Zucker“, „Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser)“ und „Dextrose“ sind in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Der Anteil jeder dieser Zutaten beträgt weniger als 2 %. Die Zutaten sind somit hinter dem Salz aufzuführen.

Das im Backmittel enthaltene **Weizenquellmehl** wird beim **Weizenmehl** mit einbezogen.

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

130500 MALZPERLE CLASSIC

Stand per 10.01.2017

4 von 4



**IREKS**

# 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, Roggen</b> ), getrockneter <b>Roggen-sauerteig (Roggenmehl, Starterkulturen)</b> , <b>Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Weizenkleber</b> , jodiertes Speisesalz, <b>Süßmolkenpulver</b> , Stabilisator Guarkernmehl, Zucker, Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), <b>Weizenspeisekleie</b> , Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Traubenkonzentrat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
----------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Allergene

Enthält: **Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Milch**

## Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

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

## Zutatenliste Endgebäck (verpackte Ware)

Zutatenlisten weiterer Rezeptvarianten siehe ggf. hintere Seiten.

<b>Rezept:</b>	König Ludwig-Brot
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Roggen-Dinkel-Malzbrot enthält 36 % Roggen, 18 % Dinkel und 4 % Malz
<b>Zutaten:</b>	Mehl ( <b>Roggen, Dinkel</b> ), Wasser, Sauerteig ( <b>Roggenmehl</b> , Wasser, Starterkulturen)*, Malzmehl ( <b>Dinkel, Roggen</b> ), <b>Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Weizenkleber</b> , jodiertes Speisesalz, Hefe, <b>Süßmolkenpulver</b> , Zucker, Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), <b>Weizenspeisekleie</b> , Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Traubenkonzentrat

Angabe der E-Nummer anstelle der chemischen Bezeichnung:

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

131000 KÖNIG LUDWIG-BROT

"Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren" ist zu ersetzen durch "Emulgator E 471".

\* 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.

Hinweis an der losen Ware:

Da die verstärkte Bräunung der Krume ggf. zu einer Verbrauchertäuschung führen könnte, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen: "Krume mit Malzextrakt gebräunt"

## Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,3 -	5,2
Säuregrad	11,0 -	15,0
Schüttgewicht	749 -	916 g/l
Wasser	7,6 -	10,2 %
Asche (500 °C)	4,5 -	6,7 %
Eiweiß (N x 6,25)	13,6 -	20,4 %
Stärke	42,7 -	57,7 %
Fettstoffe	2,4 -	3,0 %
Ballaststoffe	7,0 -	9,4 %

## Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.430 kJ	338 kcal
Fett	2,7 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,8 g	
Kohlenhydrate	56,8 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	5,6 g	
Ballaststoffe	8,2 g	
Eiweiß	17,0 g	
Salz	4,5 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.

131000 KÖNIG LUDWIG-BROT

Stand per 10.01.2017

3 von 5



The logo for IREKS features a stylized red flame or leaf symbol above the brand name 'IREKS' in a bold, red, sans-serif font.

## Allergeninformation

Übersicht der Zutaten, die allergische und andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, gemäß Anhang II Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011.

- + **Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse**
  - + **Weizen**
  - + **Roggen**
  - + **Gerste**
    - ° Hafer
  - + **Dinkel**
    - Khorasan-Weizen
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- ° Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- ° Soja und Sojaerzeugnisse
- + **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

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

131000 KÖNIG LUDWIG-BROT

## Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis und Nährwertangaben für das nach Rezept Nr. 7071 hergestellte König Ludwig-Brot

Roggen-Dinkel-Malzbrot

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

Zutaten: Mehl (**Roggen, Dinkel**), Wasser, Sauerteig (**Roggenmehl**, Wasser, Starterkulturen)\*, Malzmehl (**Dinkel, Roggen**), **Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Weizenkleber**, jodiertes Speisesalz, Hefe, **Süßmolkenpulver**, Zucker, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), **Weizenspeisekleie**, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Traubenkonzentrat

Angabe der E-Nummer anstelle der chemischen Bezeichnung:

„Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren“ ist durch „Emulgator E 471“ zu ersetzen.

Hinweis an der losen Ware: Krume mit Malzextrakt gebräunt\*\*

100 g Brot enthalten:

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

\* 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.

\*\* Da die verstärkte Bräunung der Krume ggf. zu einer Verbrauchertäuschung führen könnte, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen: „Krume mit Malzextrakt gebräunt“



# Qualitätszertifikat

Artikel-Bezeichnung: **PANITOP-WEIZEN**

Artikel-Nr.: **131900**

## Produktdaten

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Sauerteig-Backmittel für Weizenmischbrot
Anwendungsmenge:	2 - 5 % auf Mehl
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

## Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe:  
(in absteigender Reihenfolge) getrockneter **Weizensauerteig (Weizenmehl, Starterkulturen)**, **Weizenkleber**, **Weizenquellmehl**, Zucker, Säureregulator Monocalciumphosphat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme

## Allergene

Enthält: **Weizen**

## Zutatenliste Endgebäck (lose Ware)

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

## Deklarationsempfehlung beim Erstellen eines Zutatenverzeichnisses für das Brot:

"**Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen)**", "**Weizenkleber**" und "Zucker" sind in das Zutatenverzeichnis der Backware einzureihen.

Der Anteil an Weizenkleber und Zucker beträgt jeweils weniger als 2 %. Diese Zutaten sind somit hinter dem Salz aufzuführen.

Das im Produkt enthaltene **Weizenquellmehl** wird beim übrigen **Weizenmehl** mit einbezogen.

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

131900 PANITOP-WEIZEN

Stand per 10.01.2017

1 von 3



IREKS

## Analytische Daten

pH-Wert (2 g/200 ml)	3,4 -	4,2
Säuregrad	95,0 -	105,0
Schüttgewicht	642 -	785 g/l
Wasser	8,1 -	10,9 %
Asche (500 °C)	3,2 -	4,7 %
Eiweiß (N x 6,25)	13,1 -	19,7 %
Stärke	42,8 -	58,0 %
Fettstoffe	2,8 -	3,4 %
Ballaststoffe	2,9 -	3,9 %

Säuregrad: Gemessen in frischer Ware.

Während der Lagerung Bildung von Lactylmilchsäure!

## Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.475 kJ	348 kcal
Fett	3,1 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,4 g	
Kohlenhydrate	56,8 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	5,8 g	
Ballaststoffe	3,4 g	
Eiweiß	16,4 g	
Salz	0,87 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.

131900 PANITOP-WEIZEN

Stand per 10.01.2017

2 von 3



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**
    - Roggen
    - Gerste
    - Hafer
    - Dinkel
    - Khorasan-Weizen
  - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
  - Eier und Eierzeugnisse
  - Fisch und Fischerzeugnisse
  - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
  - Soja und Sojaerzeugnisse
  - 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

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

131900 PANITOP-WEIZEN