

Gluten FRITT

Varför glutenfritt?
Why gluten-free?



VAD ÄR GLUTEN OCH VARFÖR FINNS GLUTENFRIA PRODUKTER?

WHAT IS GLUTEN AND WHY DO GLUTEN-FREE PRODUCTS EXIST?

Bröd/Bakverk har varit och är fortfarande en basföda för stora delar av befolkningen flertalet gånger under dagen. Därför är det viktigt att kunna erbjuda ett alternativ istället för dom vanliga bröden/bakverken som innehåller gluten, detta för dom som då lider av celiaki och inte kan äta gluten.

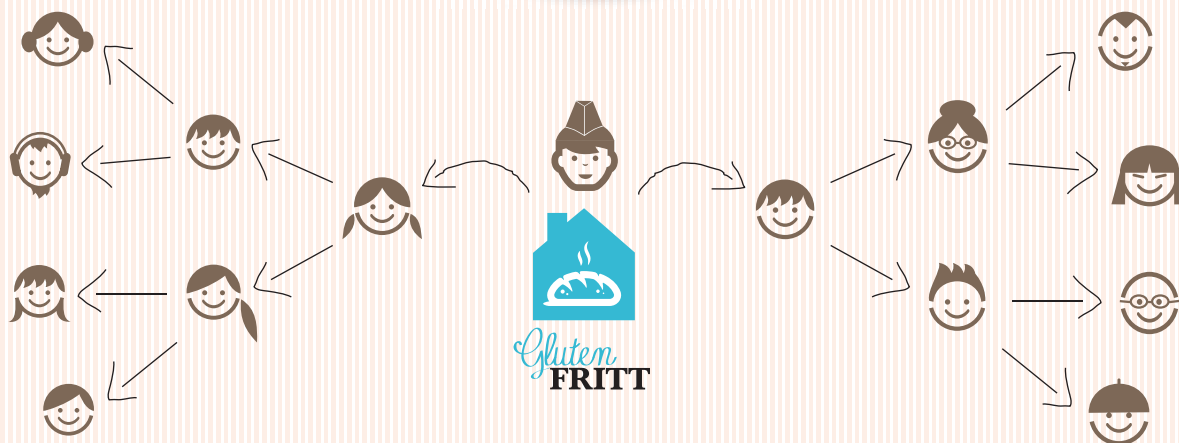
Men bröd/bakverk utan gluten har på senare tid inte bara varit ett alternativ för de som lider av celiaki. Att undvika gluten har blivit en av de många trenderna inom matkulturen, främst pga. välkända profiler inom media och idrott som valt att till viss del eller helt plocka bort gluten från sin kosthållning.

Ge därför era kunder en möjlighet att själva besluta sig för hur dom vill avnjuta måltider framöver genom att kunna erbjuda dem en bred och smakrik variation av glutenfria produkter.

Baked goods are eaten as a staple food by large sections of the population several times a day. For this reason, it is important to offer an alternative to baked goods containing gluten to those people who suffer from coeliac disease and who may not ingest gluten.

But baked goods without gluten are no longer only an alternative in the case of coeliac disease, however. The avoidance of gluten is a current topic and is turning into a trend due to well-known public figures who prefer a gluten-free lifestyle.

Enable your customers to make their own decision for conscious enjoyment by offering them a tasty range of gluten-free baked goods.



Helhjärtad glädje med glutenfria produkter



Glutenfria produkter är en del av den speciella kosthållningen för personer som lider av celiaki och för de personer som valt en glutenfri diet.

Gluten är ett protein som finns i våra vanligaste sädeslag som ger en möjlighet till att baka på dessa sädeslag. Tack vare gluten så får degar bättre processegenskaper och dom färdiga bakverken ett ljust inkräm.

Wholehearted enjoyment with gluten-free products



Gluten-free products are part of a special diet for coeliac disease sufferers and for those people who have chosen a gluten-free diet.

Gluten is a grain protein which provides baking ability. Due to the gluten, doughs have a good processing capability and baked goods a light crumb.

Celiaki - fakta

Celiaki är en kronisk sjukdom som drabbar tunntarmen som är baserad på att man har en intolerans mot gluten. Om personer med celiaki äter livsmedel med gluten så skadas tarmluddet på tunntarmsväggen och näringsupptaget i tarmen hämmas. Men det uppstår även andra symptom som har en negativ inverkan på personens välmående.

Coeliac disease – the facts

Coeliac disease is a chronic illness of the small intestine which is based on an intolerance towards gluten. Should those people affected by coeliac disease consume foodstuffs containing gluten, the tissue of the small intestine is damaged, the digestion destroyed and various symptoms appear which can have a negative effect on well-being.

Konsekvenser | Consequences



Magsmärtor
Stomach pains
Diarré / Diarrhoea
Kräkningar / Vomiting



Laktosintolerans
(Mjölksockerintolerans)
Lactose intolerance
(milk sugar intolerance)



Förlorad aptit
Trötthet
Loss of appetite
Tiredness

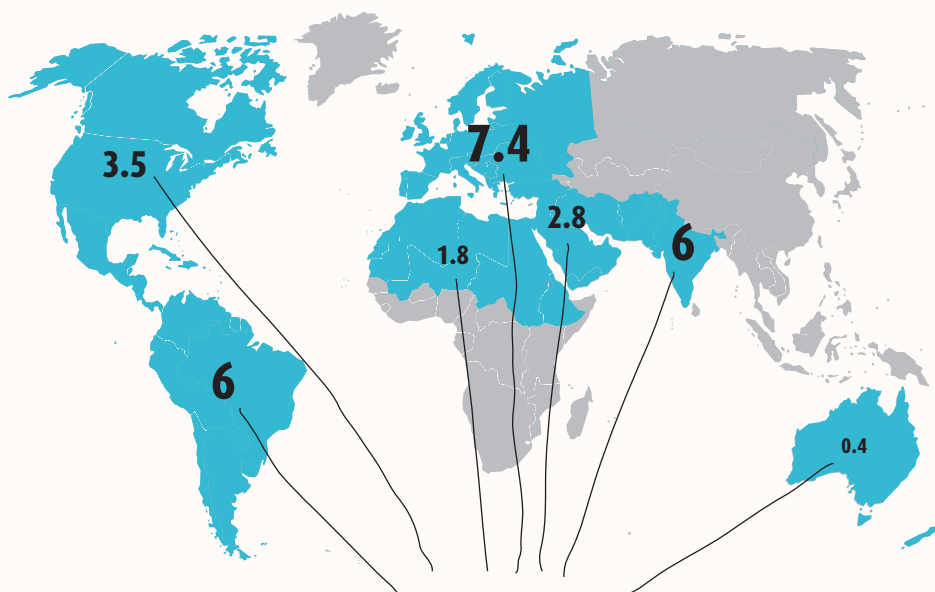


Viktnedgång
Weight loss



Hämmad
tillväxt i unga år
Impaired growth
during infancy

Allmän förekomst | Prevalence



Uppskattad befolkningens mängd drabbade av celiaki i miljoner
Estimate of the population with coeliac disease in millions

I dessa delar av världen, lider cirka var 100:e - 200:e person av celiaki. Man kan drabbas av celiaki i alla åldrar och det är ett livslångt tillstånd.

In these areas of the world approx. every 100th - 200th person suffers from coeliac disease. The illness can appear at every age and exists a whole life long.

Konstaterat utifrån vetenskapliga studier och aktuella befolkningssiffror
Ascertained based on scientific studies and current population figures

Behandling | Treatment

Livslång avhållsamhet från livsmedel innehållande gluten
Lifelong abstinence from foodstuffs containing gluten

Gluten
FRITT

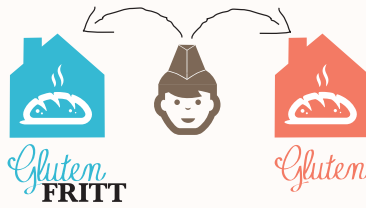
På detta sättet läker tarmluddet i tunntarmen och eventuella symptom försvinner
In this way, the intestinal tissue regenerates and the symptoms disappear

VIDARE BEARBETNING - DE SEX VIKTIGASTE PUNKTERNA

FURTHER PROCESSING - THE SIX MOST IMPORTANT POINTS

1.

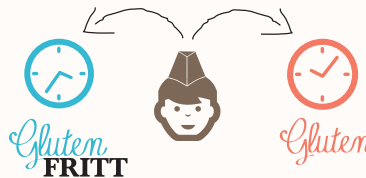
Kontakt med råvaror som innehåller gluten i bageriet måste uteslutas. **Separat produktionslokal** för glutenfria produkter är därför att rekommendera.



Contact to raw materials containing gluten in the bakery has to be excluded. **Separate production areas** for gluten-free products and conventional baked goods are therefore recommended.

2.

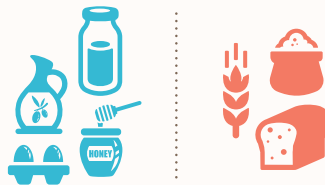
Om det inte finns möjlighet till separata produktionslokaler, man bör då istället tänka på **tids faktorn** vid produktionen av glutenfritt. Innan man börjar producera glutenfria produkter ska arbetsytor, maskiner genomgå en grundlig rengöringsprocess. Man ska därför alltid börja med produktionen av glutenfritt innan man börjar produktionen av produkter med innehåll av gluten.



If this special separation is not possible, the separation of the gluten-free products should at least take place in regard to the **time factor**. Before the start of production, work surfaces and equipment have to be subjected to a very thorough cleaning process. Thus, the production of gluten-free goods should always take place before raw materials containing gluten are processed.

3.

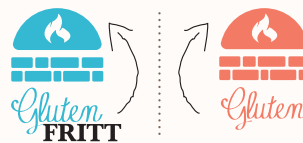
Vid bearbetning av mixen måste övriga ingredienser så som olja, salt, jäst och vatten även tillsättas. Dessa **råvaror** måste också hållas fränskilda från produktionen av bakverk innehållande gluten (för att undvika risken med kontaminering av gluten).



When processing mixes, the addition of ingredients such as oil, salt, yeast and water, etc. is necessary. These **raw materials** should be stored and used separately from the production of baked goods containing gluten (avoidance of a contamination with gluten).

4.

En **separat ugn** för bakning av glutenfria produkter är definitivt nödvändig, eftersom små rester av mjöl kan även innehålla en avsevärd mängd med gluten.



A **separate oven** for gluten-free baked goods is definitely necessary, as small residues of flour can also contain a considerable amount of gluten.

5.

Man måste även kunna garantera att ingen kontaminering med gluten skett efter produktion, detta inkluderar även **avkyllning, paketering, förvaring och försäljning**.



The avoidance of a contamination with gluten has to be guaranteed after the production of gluten-free baked goods as well. This also includes **cooling, packaging, storing and selling**.

6.

Användandet av **gluten-fria mixer** från IREKS garanterar en maximal säkerhet. Alla viktiga ingredienser återfinns redan i mixerna då dessa är 100% dosering. På detta sättet minskar man risken med att kontaminera produkten med gluten genom att behöva tillsätta råvaror.



The use of **gluten-free mixes** from IREKS guarantees a maximum of safety. All the important ingredients are already contained in the 100 % mixes. In this way, the danger of a contamination with gluten as a result of the addition of raw materials in flour form is excluded.

Specifikation för märkning av glutenfria produkter: Specifications for labelling gluten-free products:



100 kg

2 g

"Glutenfritt" betyder att man kan återfinna mindre än 2 g gluten i 100 kg av produkten (EU gränsvärde)
"Gluten-free" means that less than 2 g gluten may be found in 100 kg product (EU limit)

VAD KAN DU FÖRVÄNTA DIG AV IREKS

WHAT YOU CAN EXPECT FROM IREKS

Högsta säkerheten – IREKS garantin

The highest safety – the IREKS guarantee



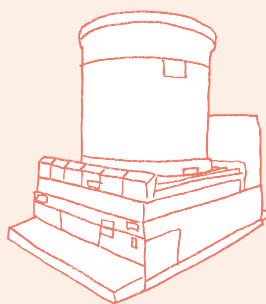
- 1| Använder speciellt utvalda, högkvalitativa, glutenfria råvaror
- 2| Bearbetning i speciella blandningskärl som är förslutna för att undvika korskontaminering med råmaterial som innehåller gluten
- 3| Analyser av varje producerat parti efter spår av gluten i företagets egna laboratorium

- 1| Use of carefully selected, high-quality, gluten-free raw materials
- 2| Processing in special, closed batch containers to avoid cross-contaminations with raw materials containing gluten
- 3| Examination in regard to gluten content of every batch produced in the company's own laboratory



1|

2|



3|

Vårt utbud av de bästa råmaterialen inom glutenfri-kvalitet är stor och tillsammans med vår innovativa teknologi leder detta till helt nya och fantastiska bakverk.

Mixerna från IREKS har utvecklats av experter inom området för glutenfria bakverk och genomgått omfattande tester.

Som en kompetent partner, gör IREKS glutenfria produkter med fantastiska processegenskaper tillgängliga för er. Era kunder kommer bli entusiastiska över resultatet.

Vare sig det gäller bröd, bullar, baguetter, enklare tilltugg eller konditoriprodukter – kan vi erbjuda en glutenfri lösning inom alla områden.

Fråga dina IREKS konsulenter.

Our range of the best raw materials in gluten-free quality is large and leads, in combination with our innovative technology, to baked goods of extraordinary excellence.

Mixes from IREKS have been developed by experts in the field of gluten-free baked goods and tested extensively.

As a competent partner, IREKS makes gluten-free products with outstanding processing properties available to you. Your customers will enthuse about the baking result.

No matter whether bread, rolls, baguettes, snacks or confectionery baked goods – we offer a gluten-free solution for all areas!

Ask your IREKS Field Service.

VILKA RÅMATERIAL INNEHÅLLER GLUTEN OCH VILKA ÄR GLUTENFRIA?

WHICH RAW MATERIALS CONTAIN GLUTEN AND WHICH ARE GLUTEN-FREE?

Råmaterial med innehåll av gluten *Raw materials containing gluten*



Vete
wheat

Olika varianter av vete tillhör denna gruppen så som spelt, omogen spelt (spelt som skördats innan den hunnit mogna), einkorn, kamut, emmer, durumvete och bulgur.

Various grain types similar to wheat belong to this group such as spelt, unripe spelt (spelt harvested when unripe), einkorn, kamut (Khorasan wheat), emmer, durum wheat and bulgur.



Råg
rye



Havre
oats



Korn
barley



Triticale
triticale

Vete/Råg hybrid
A wheat-rye hybrid

Dessa sädeslag får INTE användas som en del av degen, vid beredning av degen eller som topping på degbitarna.

These cereals may NOT be used as a component of doughs, for dough preparation or as a topping for dough pieces!

Råmaterial utan innehåll av gluten *Gluten-free raw materials*



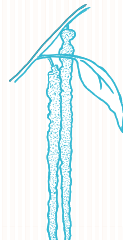
Ris
rice



Majs
maize



Hirs
millet



Amaranth
amaranth



Quinoa
quinoa



Bovete
buckwheat

Olika typer av stärkelse kan också bilda basen för ett glutenfritt bakverk. Däribland baljväxter, såsom bönor¹ och ärtor² men också stam- eller rotknölar såsom arrowrot³ och potatis⁴ kan återfinnas som ingredienser i glutenfria bakverk.

Different types of starch can equally form the basis for gluten-free baked goods. Also legumes, such as beans¹ and peas², or also roots and tubers, such as manioc³ or potatoes⁴, can be found used as ingredients in gluten-free baked goods.



1 **Bönor**
beans



2 **Ärtor**
peas



3 **Arrowrot**
manioc



4 **Potatis**
potatoes

Rekommendationer:

Extra viktigt för människor som lider av celiaki är intaget av kostfiber. Därför är det med fördel som man kan tillsätta fröer exempelvis linfrö eller solroskärnor men även torkade frukter eller grönsaker i grunddegarna. Man kan även använda sig av kokos, mandel och hasselnöt men även frö som topping, vilken kan berika bakverken.

Recommendation:

Especially important for those people suffering from coeliac disease is the supply of dietary fibre. Therefore, the addition of seeds such as linseed and sunflower seeds, or diverse dried fruit and vegetables, is very welcome in the basic dough. Also toppings, like coconut, almond and hazelnut, and seeds, for example, can enrich gluten-free baked goods.



VIKTIGT: TILLSÄTT ENBART VERIFIERADE GLUTENFRIA RÅMATERIAL!

IMPORTANT: ONLY ADD VERIFIABLE GLUTEN-FREE RAW MATERIALS!



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com

IREKS Konsulenter:

Rickard Persson
Bil: +46 70 576 44 82
rickard.persson@ireks.com

Jesper Dahlskog
Bil: +46 70 575 25 31
jesper.dahlskog@ireks.com

Emil Nilsson
Bil: +46 70 631 26 16
emil.nilsson@ireks.com