

Artikel-Bezeichnung: CIABATTA-CLASSICA**Artikel-Nr.:** 126100**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für Weizenbrot und Kleingebäck nach italienischer Art mit getrocknetem Weizen-Natursauerteig und Weizen-Vorteig
Anwendungsmenge:	20 % i. H.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Hartweizengrieß , getrockneter Weizen -Natursauerteig (Weizenmehl , Starterkulturen), getrockneter Weizenvorteig (Weizenmehl , Hefe), jodiertes Speisesalz, Weizenkleber , Dextrose, Mehlbehandlungsmittel, Ascorbinsäure, Enzyme
---	---

Allergene

Enthält:	Weizen
-----------------	---------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	3,7	-	4,6
Säuregrad	14,0	-	18,0
Schüttgewicht	865	-	1.058 g/l
Wasser	7,7	-	10,4 %
Asche (500 °C)	10,1	-	15,1 %
Eiweiß (N x 6,25)	13,8	-	20,6 %
Stärke	43,6	-	59,0 %
Fettstoffe	1,5	-	1,9 %
Ballaststoffe	2,4	-	3,2 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.337 kJ	315 kcal
Fett	1,7 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,3 g	
Kohlenhydrate	55,5 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	3,3 g	
Ballaststoffe	2,8 g	
Eiweiß	17,2 g	
Salz	9,8 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.

Unser Produkt und die damit hergestellten Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns eingesetzten Verpackungen hinsichtlich der Konformität gemäß allen geltenden Verordnungen geprüft werden (VO (EG) 1935/2004, VO (EG) 2023/2006; bei Kunststoffen auch VO (EU) 10/2011).

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 Eiererzeugnisse
 - 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)

Ciabatta und Ciabatta-Brötchen

Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	8,000 kg
CIABATTA-CLASSICA	2,000 kg
Olivenöl	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,200 l
Gesamtgewicht	17,600 kg

Knetzeit: 2 + 10 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: ca. 90 Minuten

Teigeinlage: 0,060 – 0,320 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Die Teigruhe erfolgt in beölten Teigwannen oder auf bemehlten Dielen. Zur Aufarbeitung empfehlen sich Hydraulikteiler oder Schneidetische. Die Teiglinge bei guter Gare mit Dampf schieben, den man 5 – 10 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare: 20 – 30 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, mit Dampf

Backzeit: 20 – 30 Minuten, abhängig von der Teigeinlage

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 0,060 – 0,320 kg

Topping: kein

Backverlust: 18 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Ciabatta bzw. Ciabattabrotchen (abhängig vom Gebäckgewicht)

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Weizensauerteig (Weizenmehl**, Wasser, Starterkulturen), **Hartweizengrieß**, **Weizenvorteig (Weizenmehl**, Wasser, Hefe), jodiertes Speisesalz, ...*, Hefe, **Weizenkleber**, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

* An dieser Stelle ist das eingesetzte Olivenöl mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben.

Nährwertangaben

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1061 kJ (251 kcal)
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	47,7 g
davon Zucker	2,0 g
Ballaststoffe	2,5 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	1,6 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.