

**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:** **Hartweizengrieß**, getrockneter **Weizen-Natursauerteig (Weizenmehl, Starterkulturen)**, getrockneter **Weizenvorteig (Weizenmehl, Hefe)**, jodiertes Speisesalz, **Weizenkleber**, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel  
(in absteigender Reihenfolge) 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  |          |
| davon                 |       |    |          |
| gesättigte Fettsäuren | 0,3   | g  |          |
| Kohlenhydrate         | 55,5  | g  |          |
| davon                 |       |    |          |
| Zucker                | 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.

|          |  |
|----------|--|
| <b>+</b> | <b>Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse</b>                             |
| <b>+</b> | <b>Weizen</b>  |
| °        | 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)

#### 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. Ciabattabrötchen (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.