

Artikel-Bezeichnung: PANE GUSTO**Artikel-Nr.:** 133100**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack 600 kg Big Bag 750 kg Big Bag
Beschreibung:	Premix für rustikale Gebäckspezialitäten nach mediterraner Art
Anwendungsmenge:	20 % in Mehl
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, beige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	getrockneter Weizensauerteig (Weizenmehl , Starterkulturen), Hartweizengrieß , Weizenkleber , jodiertes Speisesalz, Weizenmalzmehl , Malzextrakt (Gerstenmalz , Wasser), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme, Gewürz
---	--

Allergene

Enthält:	Weizen, Gerste
-----------------	-----------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,2	-	5,1
Säuregrad	11,0	-	14,0
Schüttgewicht	865	-	1.058 g/l
Wasser	7,4	-	10,0 %
Asche (500 °C)	10,7	-	16,1 %
Eiweiß (N x 6,25)	20,0	-	24,0 %
Stärke	38,9	-	52,7 %
Fettstoffe	1,5	-	1,9 %
Ballaststoffe	2,3	-	3,1 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.331 kJ	314 kcal
Fett	1,7 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,4 g	
Kohlenhydrate	49,6 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	2,1 g	
Ballaststoffe	2,7 g	
Eiweiß	23,0 g	
Salz	11,3 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.

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)

Zwirbelbrot

Verarbeitungsempfehlung

Vorteig:

Weizenmehl Type 550	1,200 kg
PANE GUSTO	0,300 kg
Hefe	0,015 kg
Wasser	0,900 l
Gesamtgewicht	2,415 kg

Knetzeit:	4 + 4 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Stehzeit:	ca. 4 Stunden

Teig:

Vorteig	2,415 kg
Weizenmehl Type 550	6,800 kg
PANE GUSTO	1,700 kg
Olivenöl	0,200 kg
Hefe	0,035 kg
Wasser, ca.	6,700 l
Gesamtgewicht	17,850 kg

Knetzeit:	5 + 20 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	18 – 20 Stunden bei ca. 5 °C, danach 2 – 3 Stunden im Raum temperieren
Teigeinlage:	0,300 – 0,400 kg
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig vorsichtig aus der Wanne auf den Tisch stürzen, die Oberfläche mit Weizenmehl bestreuen und rechteckige Teigstücke der gewünschten Größe portionieren. Die Enden der Teiglinge gegeneinander verdrehen und auf bemehlte Abziehapparate setzen. Nach einer Entspannungszeit von ca. 10 Minuten die Teiglinge mit wenig Dampf backen. Ca. 10 Minuten zum Ende der Backzeit den Zug öffnen.

Stückgare:	ca. 10 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	30 – 35 Minuten

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weißbrot oder Weizenbrot

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen)**, **Hartweizengrieß, Weizenkleber**, jodiertes Speisesalz, ...*, **Weizenmalzmehl**, Hefe, Malzextrakt (**Gerstenmalz**, Wasser), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Gewürz

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

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1094 kJ (258 kcal)
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	47,4 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	2,8 g
Eiweiß	10,4 g
Salz	1,8 g