

**Artikel-Bezeichnung:** **LIEVITO MADRE DOLCE****Artikel-Nr.:** **141000****Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Cuvée für zart-schmelzende Hefefeinteig-Spezialitäten mit Lievito Madre (Weizensauerteig)
<b>Anwendungsmenge:</b>	20 %
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellbeige

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, getrockneter <b>Weizensauerteig</b> [ <b>Weizenmehl</b> , Anstellgut ( <b>Weizenmehl</b> , Wasser)], <b>Hartweizenmehl</b> , <b>Weizenkleber</b> , <b>Weizenmalzmehl</b> , Enzyme
<b>Angaben zu QUID:</b>	25 % getrockneter Weizensauerteig [Weizenmehl, Anstellgut (Weizenmehl, Wasser)]

**Allergene**

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

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,1	-	5,0	
Säuregrad		<	8,0	
Schüttgewicht	900	-	1100	g/l
Wasser	2,4	-	3,2	%
Asche (500 °C)	0,3	-	0,5	%
Eiweiß (N x 6,25)	7,0	-	10,4	%
Stärke	20,7	-	28,1	%
Fettstoffe	0,9	-	1,1	%
Ballaststoffe	1,3	-	1,7	%

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:			
Energie	1.652	kJ	389 kcal
Fett	1,0	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,3	g	
Kohlenhydrate	85,4	g	
davon			
Zucker	60,4	g	
Ballaststoffe	1,5	g	
Eiweiß	8,7	g	
Salz	<	0,01	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.

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)

#### Hefefeinteigzöpfe „Der Bezaubernde“ Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Butter	1,200 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,550 kg
Wasser, ca.	4,900 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>18,830 kg</b>

Knetzeit: 3 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 45 Minuten

Teigeinlage: 0,450 kg (3 Stränge à 0,150 kg)

Zwischengare: 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen und rund wirken. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teigstücke zu Strängen auslängen und zu Zöpfen flechten. Die Zöpfe auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Hefezöpfe mit Ei abstreichen, nach Wunsch mit Hagelzucker und/oder gehobelten Mandeln bestreuen und mit offenem Zug backen.

Stückgare: 70 – 90 Minuten

Backtemperatur: 180 – 190 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten

Allgemeiner Hinweis: Der Teig kann auch mit reduzierter Hefemenge (0,400 kg) bei 6 – 8 °C über Nacht in der Kühlung gelagert und am nächsten Tag zu Zöpfen aufgearbeitet werden.

zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage:	450 g
	Topping:	je Teigling 17 g Vollei, 9 g gehobelte Mandeln
	Backverlust:	10 %

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Butterhefe feingebäck mit Weizensauerteig nach italienischer Art

#### Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, 6,7 % **Butter**, Zucker, 4,5 % **Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser)**, **Vollei**, Hefe, gehobelte **Mandeln**, **Hartweizenmehl**, Salz, **Weizenkleber**, **Weizenmalzmehl**

**Nährwertangaben**

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1301 kJ (309 kcal)
Fett	7,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,9 g
Kohlenhydrate	49,9 g
davon Zucker	7,5 g
Ballaststoffe	2,6 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	1,0 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.