

**Artikel-Bezeichnung:** LIEVITO MADRE PANE**Artikel-Nr.:** 140800**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	25 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Mild-aromatisches Cuvée für Brot und Kleingebäck mit Lievito Madre (Weizensauerteig)
<b>Anwendungsmenge:</b>	10 %
<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)	Getrockneter Weizensauerteig [Weizenmehl, Anstellgut (Weizenmehl, Wasser)], Hartweizenmehl, Weizenmalzmehl, Enzyme
<b>Angaben zu QUID:</b>	50 % getrockneter Weizensauerteig [Weizenmehl, Anstellgut (Weizenmehl, Wasser)]

**Allergene**

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

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,4	-	5,4
Säuregrad	12,0	-	15,0
Schüttgewicht	702	-	859 g/l
Wasser	7,0	-	9,5 %
Asche (500 °C)	1,1	-	1,6 %
Eiweiß (N x 6,25)	12,7	-	19,1 %
Stärke	54,2	-	73,4 %
Fettstoffe	2,3	-	2,9 %
Ballaststoffe	3,7	-	5,1 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.548	kJ	366	kcal
Fett	2,6	g		
<i>davon</i>				
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,8	g		
Kohlenhydrate	67,1	g		
<i>davon</i>				
<i>Zucker</i>	2,3	g		
Ballaststoffe	4,4	g		
Eiweiß	15,9	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.

- + **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)

### Rustikales Weizenbrot „Das Beachtliche“ Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,180 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>6,800 l</u>
Gesamtgewicht	17,180 kg
Knetzeit:	6 + 4 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	ca. 40 Minuten
Teigeinlage:	0,900 kg
Zwischengare:	ca. 10 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und schonend zu Rechtecken zusammenlegen. Anschließend mit etwas Weizenmehl im Schluss nochmals zusammenlegen und zur Stückgare stellen. Vor dem Backen auf Abziehapparate drehen und mit Dampf backen.
Stückgare:	ca. 70 Minuten bei Raumtemperatur
Backtemperatur:	245 °C, fallend auf 230 °C, mit Dampf
Backzeit:	ca. 50 Minuten
zugrundeliegende Angaben:	Teigeinlage: 900 g Topping: - Backverlust: 15 %

### (Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenbrot mit Weizensauerteig nach italienischer Art

### Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, 5,5 % **Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser)**, **Hartweizenmehl**, Salz, Hefe, **Weizenmalzmehl**

## Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1019 kJ (240 kcal)
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	49,0 g
davon Zucker	1,9 g
Ballaststoffe	2,5 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	1,4 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.