

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

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	25 kg Papiersack
Beschreibung:	Mild-aromatisches Cuvée für Brot und Kleingebäck mit Lievito Madre (Weizensauerteig)
Anwendungsmenge:	10 %
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Getrockneter Weizensauerteig [Weizenmehl , Anstellgut (Weizenmehl , Wasser)], Hartweizenmehl , Weizenmalzmehl , Enzyme
Angaben zu QUID:	50 % getrockneter Weizensauerteig [Weizenmehl, Anstellgut (Weizenmehl, Wasser)]

Allergene

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

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	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,8	g	
Kohlenhydrate	67,1	g	
davon			
Zucker	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 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)**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
Wasser, ca.	6,800 l
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.