

Artikel-Bezeichnung: LIEVITO MADRE TRIO**Artikel-Nr.:** 142100**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Italien
Verpackung:	10 kg Karton
Beschreibung:	Cuveé mit fermentierter Weizenkleie, Lievito Madre (Hartweizensauerteig nach italienischer Art) und aktiver Trockenhefe
Anwendungsmenge:	4 - 5 % in Mehl
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbraun

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Getrockneter Weizenkleiesauerteig [Weizenspeisekleie, Anstellgut (Weizenspeisekleie, Wasser)] , getrockneter Hartweizensauerteig [Hartweizenmehl, Anstellgut (Hartweizenmehl, Wasser)] , Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme
Angaben zu QUID:	69 % getrockneter Weizenkleiesauerteig [Weizenspeisekleie, Anstellgut (Weizenspeisekleie, Wasser)] 20 % getrockneter Hartweizensauerteig [Hartweizenmehl, Anstellgut (Hartweizenmehl, Wasser)]

Allergene

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

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,0	-	4,9
Säuregrad	31,0	-	37,0
Schüttgewicht	702	-	859 g/l
Wasser		<=	8,0 %
Asche (500 °C)	1,6	-	2,5 %
Eiweiß (N x 6,25)	14,9	-	22,3 %
Stärke	40,8	-	55,2 %
Fettstoffe	3,2	-	3,9 %
Ballaststoffe	10,8	-	14,6 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.482 kJ	351 kcal
Fett	3,5 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,9 g	
Kohlenhydrate	52,7 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	2,0 g	
Ballaststoffe	12,7 g	
Eiweiß	18,6 g	
Salz	0,03 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)

Weizenkruste

Verarbeitungsempfehlung

Weizenmehl Type 550	9,500 kg
LIEVITO MADRE TRIO	0,500 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	7,300 l
Gesamtgewicht	17,500 kg

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 60 – 90 Minuten

Teigeinlage: 0,850 kg

Zwischengare: 5 – 10 Minuten

Aufarbeitung: länglich

Stückgare: über Nacht bei 4 – 6 °C

Backtemperatur: 250 °C, fallend auf 220 °C, mit Dampf

Backzeit: 50 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Teigeinlage: 850 g
 Gebäckgewicht: ca. 748 g
 Topping: kein Topping
 Backverlust: 12 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Weizenbrot mit Weizensauerteigen nach italienischer Art

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, 3,4 % **Weizensauerteig (Weizenspeisekleie**, Wasser), Salz, 1 % **Hartweizensauerteig (Hartweizenmehl**, Wasser), Hefe, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	955 kJ (225 kcal)
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	46,1 g
davon Zucker	2,5 g
Ballaststoffe	2,6 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	1,3 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.