

**Artikel-Bezeichnung:** **LIEVITO MADRE PURO ATTIVO****Artikel-Nr.:** **140900****Produktdaten**

|                                |                                                                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Statistische Waren-Nr.:</b> | 2106 90 98                                                                                           |
| <b>Herstellerland:</b>         | Italien                                                                                              |
| <b>Verpackung:</b>             | 10 kg Karton<br>1 kg Polybeutel<br>15 kg Karton                                                      |
| <b>Beschreibung:</b>           | Getrockneter Lievito Madre - mild-aromatischer Weizensauerteig mit reaktivierbaren Sauerteigkulturen |
| <b>Anwendungsmenge:</b>        | 5 %                                                                                                  |
| <b>Mindesthaltbarkeit:</b>     | 6 Monate                                                                                             |
| <b>Lagerbedingungen:</b>       | kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern                                            |
| <b>Aussehen:</b>               | mehlförmig, hellbeige                                                                                |

**Inhaltsstoffangaben**

|                                                           |                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Inhaltsstoffe:</b><br>(in absteigender<br>Reihenfolge) | Getrockneter <b>Weizensauerteig</b> [ <b>Weizenmehl</b> , Anstellgut ( <b>Weizenmehl</b> ,<br>Wasser)] |
|                                                           | Unter Schutzatmosphäre verpackt                                                                        |

**Allergene**

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

**Analytische Daten**

|                       |      |     |      |     |
|-----------------------|------|-----|------|-----|
| pH-Wert (10 g/200 ml) | 3,6  | -   | 4,4  |     |
| Säuregrad             | 12,0 | -   | 17,0 |     |
| Schüttgewicht         | 624  | -   | 763  | g/l |
| Wasser                |      | </= | 8,0  | %   |
| Asche (500 °C)        | 0,5  | -   | 0,7  | %   |
| Eiweiß (N x 6,25)     | 11,9 | -   | 17,9 | %   |
| Stärke                | 62,4 | -   | 84,4 | %   |
| Fettstoffe            | 1,3  | -   | 1,5  | %   |
| Ballaststoffe         | 1,8  | -   | 2,4  | %   |

**Nährwertangaben**

|                       |       |      |          |
|-----------------------|-------|------|----------|
| 100 g enthalten:      |       |      |          |
| Energie               | 1.615 | kJ   | 381 kcal |
| Fett                  | 1,4   | g    |          |
| davon                 |       |      |          |
| gesättigte Fettsäuren | 0,6   | g    |          |
| Kohlenhydrate         | 75,4  | g    |          |
| davon                 |       |      |          |
| Zucker                | 1,4   | g    |          |
| Ballaststoffe         | 2,1   | g    |          |
| Eiweiß                | 14,9  | 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 inkl. Dinkel, Emmer, Khorasan-Weizen**
    - Roggen
    - Gerste
    - Hafer
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse<sup>1</sup>
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
  - Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose<sup>1</sup>
- 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.

<sup>1</sup> Hinweis:

Lactosegehalt <= 100 mg/kg

Milcheiweißgehalt <= 5 mg/kg

Eiproteingehalt <= 5 mg/kg

## 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 Lässige“ Verarbeitungsempfehlung

#### Lievito Madre:

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Weizenmehl Type 550       | 4,500 kg        |
| LIEVITO MADRE PURO ATTIVO | 0,500 kg        |
| Wasser                    | 2,800 l         |
| <b>Gesamtgewicht</b>      | <b>7,800 kg</b> |

Knetzeit: ca. 4 Minuten

Teigtemperatur: 27 – 29 °C\*

Stehzeit: 14 – 15 Stunden bei 25 – 28 °C\*

\* Die Einhaltung der Teig- und Raumtemperatur zur Reifung des Lievito Madre ist für die optimale Entwicklung der Mikroorganismen und der Teige erforderlich.

#### Teig:

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| Lievito Madre        | 7,800 kg         |
| Weizenmehl Type 550  | 5,000 kg         |
| Salz                 | 0,200 kg         |
| Wasser, ca.          | 4,200 l          |
| <b>Gesamtgewicht</b> | <b>17,200 kg</b> |

Knetzeit: 4 + 5 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 60 – 70 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und zu rechteckigen Teiglingen zusammenlegen. Anschließend die Teigstücke noch etwas auslängen, in Weizenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Nach der Stückgare die Teiglinge mittig einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare: 60 – 70 Minuten

Backtemperatur: 245 °C, fallend auf 230 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 40 Minuten

|                           |              |       |
|---------------------------|--------------|-------|
| zugrundeliegende Angaben: | Teigeinlage: | 600 g |
|                           | Topping:     | -     |
|                           | Backverlust: | 15 %  |

**(Verkehrs-)Bezeichnung**

Weizenbrot mit italienischem Weizensauerteig

**Zutatenverzeichnis**Zutaten: 53 % **Weizensauerteig** (**Weizenmehl**, Wasser), **Weizenmehl**, Wasser, Salz**Nährwertangaben**

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie                     | 1014 kJ (239 kcal) |
| Fett                        | 0,8 g              |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g              |
| Kohlenhydrate               | 49,4 g             |
| davon Zucker                | 1,9 g              |
| Ballaststoffe               | 2,3 g              |
| Eiweiß                      | 7,4 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.