



A. Rieper AG · Mehle und Tiernahrung  
B. v. Guggenberg-Str. 6 · I-39030 Vintl/BZ  
Tel. 0472/867900 · Fax 0472/869221

A. Rieper SpA · Farine e mangimi  
Via B. v. Guggenberg 6 · I-39030 Vandoies/BZ  
Tel. 0472/867900 · Fax 0472/869221

## Produktspezifikation

### Backmischung für Brot Breatl Mix

#### Artikelnummer und Verpackung

Artikel	Sack	EAN-Code	Packung	Lagen pro Palette	Stück pro Palette	Höhe der Palette
0207	25 kg	8 00 2003 000171	-	11	33	140 cm
0269	1 kg	8 00 2003 000249	10 x 1 kg	6	66	112 cm

#### Los

Das Los des Produktes ist die ABM Nummer.

#### Verwendung

Backmischung für die Zubereitung von Breatl, traditionelles Südtiroler Roggenmischbrot mit Sauerteig und typischen Gewürzen. Frei von Konservierungsstoffen und technischen Hilfsstoffen. Backmischung mit Wasser, Hefe und Salz laut Beschreibung auf der Verpackung kneten, gehen lassen, formen und backen.

#### Zubereitung

**Breatl Mix 25 kg:** 10 kg Mischung mit 9 Liter Wasser, 0,5 kg Hefe und 0,25 kg Speisessalz zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig 5-10 Minuten ruhen lassen, zu typischen "Breatl" aufarbeiten, auf Gare stellen und anschließend bei ca. 250°C backen. Die Backzeit variiert je nach Größe der Teiglinge zwischen 25 Minuten und 45 Minuten.

**Breatl Mix 1 kg:** 500 g Backmischung mit 475 ml warmen Wasser händisch oder mit der Küchenmaschine gut verrühren bis ein homogener Teig entsteht. Teig auf gut bemehlte Fläche legen, mit Mehl bestäuben, mit Tuch bedecken und bei Raumtemperatur (ca. 22°C) 5-10 min ruhen lassen. Mit einem gut bemehlten Suppenlöffel gleichmäßige Teigstücke abheben. Diese in Mehl wenden und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Bei Raumtemperatur (möglichst warm und trocken) 50 min gehen lassen. In den auf 230°C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben und nach 10 min auf 210°C reduzieren. Gesamtbackzeit 25 min. Im Heißluftofen müssen Backzeit und Temperatur angepasst werden.

#### Zutaten

**Breatl Mix 25 kg:** Roggenmehl (62%), Weichweizenmehl Typ 0, Natursauerteig getrocknet (Roggenvollkornmehl, Gerstenmalz), Gewürze.

**Breatl Mix 1 kg:** Roggenmehl (60%), Weichweizenmehl Typ 0, Natursauerteig getrocknet (Roggenvollkornmehl, Gerstenmalz), Gewürze Salz, Trockenhefe.

#### Chemisch-physikalische Merkmale

	Wert	Einheit	
Feuchtigkeit	< 15,5	%	Höchstwert, D.P.R. 09.02.2001, n. 187

#### Nährwertinformationen

Durchschnittswerte für 100 g

	1 kg	25 kg
Energie	1.403 kJ / 332 kcal	1.403 kJ / 332 kcal
Fett	2,0 g	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	0,3 g
Kohlenhydrate	62 g	62 g
davon Zucker	1,1 g	1,1 g
Ballaststoffe	11 g	11 g
Eiweiß	11 g	11 g
Salz	2,2 g	<0,01 g

**Allergene** gemäß EU Verordnung Nr. 1169/2011

Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, KAMUT® oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	enthalten
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nicht enthalten
Eier und Eierzeugnisse	nicht enthalten
Fisch und Fischerzeugnisse	nicht enthalten
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nicht enthalten
Soja und Sojaerzeugnisse	Kann Spuren von Soja enthalten
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	nicht enthalten
Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nicht enthalten
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nicht enthalten
Senf und Senferzeugnisse	nicht enthalten
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nicht enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	nicht enthalten
Lupine und Lupinenerzeugnisse	Kann Spuren von Lupine enthalten
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nicht enthalten

**Gentechnikfreiheit**

	Höchstwert	Einheit	
transgene DNA	0,9	%	Im Verhältnis zur enthaltenen Gesamt-DNA (PCR)

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003.

**Kontaminanten**

Das Produkt entspricht den nationalen und gemeinschaftlichen Vorschriften über die Höchstgehalte an unerwünschten Stoffen in Lebensmitteln (Verordnungen EG Nr. 396/2005, 1881/2006, 1126/2007, 1107/2009, 165/2010, 488/2014 und nachfolgende Änderungen).

**Bestrahlung**

Das Produkt und die verwendeten Rohstoffe wurden nicht bestrahlt.

**Herkunft der Rohstoffe**

EU / nicht EU

**Ernährungsformen**

Das beschriebene Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet:  
Vegetarisch (Ovo-Lacto), Vegan, Laktosefrei, Halal (nicht zertifiziert), Kosher (zertifiziert).

**Lagerungsbedingungen**

Kühl und trocken lagern.

**Haltbarkeit**

7 Monate.

A. Rieper AG