

PRODUKTSPEZIFIKATION



Dinkelvollkornmehl

Art.Nr.: VS000187

erstellt am:
11.04.2022
S. Mahmens (SMAHMENS)
Seite 1 von 3

Artikelnummer: VS000187 **M3 Nr:** 811507
Artikelbezeichnung: Dinkelvollkornmehl
Gewicht: 25 kg
Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornmehl

1. Produkteigenschaften

Zutaten lt. LMIV in absteigender Reihenfolge unter Berücksichtigung von QUID und Volldeklaration:
DINKELVOLLKORNMEHL^

^Dinkel ist ein SPELZWEIZEN

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

Mögliche Allergenspuren:

Soja, Milcherzeugnisse, Lupine, Sesam

GVO:

Es werden keine gentechnisch veränderten Zutaten verwendet. Entsprechend den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 sind die Zutaten nicht als gentechnisch verändert zu kennzeichnen. Die für Öko-Produkte geforderte gentechnikfreie Produktion wird eingehalten.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen	dunkles Mehl mit Stippen
Geruch	arteigen, frisch, ohne Fremdgeruch
Konsistenz	grob
Geschmack	rein, ohne Fremdgeschmack

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1493
Energie kcal	353
Fett g	2,6
- davon gesättigte Fettsäuren g	0,2
Kohlenhydrate g	64
- davon Zucker g	1,5
Ballaststoffe g	8,4
Eiweiß g	14,2
Salz g	0,0

* Berechnung anhand von Tabellenwerten (Souci, Fachmann, Kraut, oder BLS, Rohstoffspezifikationen und LMIV; Toleranzbereich lt. Guidance of Tolerances der EU-Kommission Stand Dezember 2012)

Mikrobiologische Spezifikationen:

<u>Keimart</u>	<u>KBE/g</u>
Aerobe Gesamtkeimzahl:	1000000
Enterobacteriaceae:	1000000
E. coli:	100
Hefen:	10000
Schimmel:	10000
Bacillus cereus:	1000
Salmonellen 25 g:	nicht nachweisbar

Die mikrobiologische Spezifikation orientiert sich an den Richt- und Warnwerten der DGHM.

2. Verpackung

Inhalt:	25kg
Einzelverpackung:	Papiersack mit Etikett
EAN-Code:	4005967823316

Füllmengen können technisch bedingt Schwankungen unterliegen; die Vorgaben der Fertigpackungsverordnung werden erfüllt.

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen:	Trocken lagern, vor Wärme schützen
Gesamtlaufzeit (MHD):	270 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	siehe Etikett
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	120 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD

Weitere Produktparameter:

Rückstandshöchstmengen entsprechen den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts. Für Bio-Produkte gelten die Vorgaben des BNN. Labor-Untersuchungen erfolgen im Rahmen des innerbetrieblichen Analysenplans.

Lebensmittelrecht / Qualitätssicherung:

Wir garantieren, dass die zu liefernde Ware incl. Verpackungsmaterial den jeweils geltenden deutschen und EU-weiten Gesetzen, Leitsätzen und Richtlinien entspricht. Das Produkt wird unter strengen hygienischen Anforderungen mit größter Sorgfalt hergestellt und unterliegt den im Betrieb vorgegebenen Qualitätskontrollen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist somit ohne Unterschrift gültig.