



PRODUKTSPEZIFIKATION

Dinkelmehl BIO

Art.Nr.: VS000189

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

Artikelnummer: VS000189 **M3 Nr:** 811514
Artikelbezeichnung: Dinkelmehl BIO
Gewicht: 25 kg
Verkehrsbezeichnung: Bio Dinkelmehl

1. Produkteigenschaften

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

*Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft

^Dinkel ist ein SPELZWEIZEN

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

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-001
Herkunft laut Öko-Verordnung EU-Landwirtschaft

Mögliche Allergenspuren:

-

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	helles Mehl ohne Stippen
Geruch	arteigen, frisch, nicht muffig, ohne Fremdgeruch
Konsistenz	fein
Geschmack	rein, ohne Fremdgeschmack

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1498
Energie kcal	353
Fett g	2
- davon gesättigte Fettsäuren g	0,2
Kohlenhydrate g	69
- davon Zucker g	0,7
Ballaststoffe g	3,7
Eiweiß g	13
Salz g	0,01

* 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:	10000
E. coli:	100
Hefen:	100000
Schimmel:	100000
Bacillus cereus:	1000
Salmonellen 125 g:	nicht nachweisbar

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

2. Verpackung

Inhalt:	25 kg
Einzelverpackung:	Papiersack
EAN-Code:	4005967824412

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

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen:	Trocken lagern, vor Wärme schützen
Gesamtlaufzeit (MHD):	360 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	Etikett auf Sack
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	180 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD

Weitere Produktparameter:

Rückstandshöchstmenge 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.