

PRODUKTSPEZIFIKATION



Gerstenmalzmehl 250g

Art.Nr.: FW000106

erstellt am:
11.04.2022
S. Mahmens
Seite 1 von 3

Artikelnummer: FW000106 **M3 Nr:** 811603
Artikelbezeichnung: Gerstenmalzmehl 250g
Gewicht: 250g
Verkehrsbezeichnung: Gerstenmalzmehl

1. Produkteigenschaften

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

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

Mögliche Allergenspuren:

Milch und –erzeugnisse

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	weiß, beiges Pulver
Geruch	malzig
Konsistenz	rieselfähig
Geschmack	stark malzig, aromatisch

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1490
Energie kcal	353
Fett g	2,7
- davon gesättigte Fettsäuren g	0,5
Kohlenhydrate g	65,7
- davon Zucker g	6,4
Ballaststoffe g	10,3
Eiweiß g	11,2
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:	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:	250g
Einzelverpackung:	Sieblerbeutel mit VS-Etikett und Verschlussstreifen
EAN-Code:	4005967000489
Verpackungseinheit (VPE):	10 Stück/Karton
Kartongröße Umkarton:	253 mm x 230 mm x 195 mm
Karton-EAN-Code:	4005967500989
Palettierung:	15 Kartons/Lage, 750 Artikel/Palette

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:	Sticker auf Beutelboden
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	210 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD



Gerstenmalzmehl 250g

Art.Nr.: FW000106

erstellt am:
11.04.2022
S. Mahmens
Seite 3 von 3

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.