

PRODUKTSPEZIFIKATION



Dinkelgrieß

Art.Nr.: FW001368

erstellt am:
14.09.2023
Lisa Möding (LMOEDING)
Seite 1 von 3

Artikelnummer: FW001368 **M3 Nr:** 811619
Artikelbezeichnung: Dinkelgrieß
Gewicht: 25kg
Verkehrsbezeichnung: Dinkelgrieß

1. Produkteigenschaften

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

^Dinkel ist ein SPELZWEIZEN

Zubereitung: 500ml Milch oder Milchalternative erhitzen und 50g Grieß dazugeben, kurz aufkochen und bei geringer Hitze ausquellen lassen. Eignet sich auch für die Zubereitung von Grießnockerl und Aufläufen.

Mögliche Allergenspuren:

Lupinen und -erzeugnisse, Milch und -erzeugnisse, Sesamsamen und -erzeugnisse, Soja und -erzeugnisse, Schalenfrüchte

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	hellbraune, sehr kleine Kugeln
Geruch	arteigen, frei von Fremdgeruch
Konsistenz	Rieselfähig
Geschmack	arteigen, frei von Fremdgeschmack

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1452
Energie kcal	343
Fett g	1,3
- davon gesättigte Fettsäuren g	0,1
Kohlenhydrate g	67
- davon Zucker g	0,4
Ballaststoffe g	5,5
Eiweiß g	13
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:	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:	25kg
Einzelverpackung:	Papiersack
EAN-Code:	4005967004890
Karton-EAN-Code:	4005967508688

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

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen:	Trocken lagern und vor Wärme schützen
Gesamtlaufzeit (MHD):	330 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	Etikett
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	150 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD
Zolltarifnummer:	11031190

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.