

PRODUKTSPEZIFIKATION



Dinkel

Art.Nr.: FW000093

erstellt am:

24.06.2026

E. Fedler

Seite 1 von 2

Artikelnummer: FW000093 **M3 Nr:** 811544
Artikelbezeichnung: Dinkel
Gewicht: 5kg
Verkehrsbezeichnung: Dinkel

1. Produkteigenschaften

Zutaten lt. LMIV in absteigender Reihenfolge unter Berücksichtigung von QUID und Volldeklaration:
DINKEL[^]

[^]Dinkel ist ein SPELZWEIZEN

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

Mögliche Allergenspuren:

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	beige bis brauner Körner
Geruch	arteigen, frei von Fremdgeruch
Konsistenz	rieselfähig
Geschmack	arteigen, frei von Fremdgeschmack

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1411
Energie kcal	334
Fett g	2,0
- davon gesättigte Fettsäuren g	0,4
Kohlenhydrate g	61
- davon Zucker g	1,0
Ballaststoffe g	12
Eiweiß g	12
Salz g	0,02

* 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:	100000
Schimmel:	100000
Bacillus cereus:	1000
Salmonellen 25 g:	nicht nachweisbar

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

2. Verpackung

Inhalt:	5kg
Einzelverpackung:	Brauner Blockbodenbeutel
EAN-Code:	4005967820339

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

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen:	Trocken lagern, vor Wärme schützen
Gesamtlaufzeit (MHD):	330 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	Etikett
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	180 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD
Zolltarifnummer:	10019900

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.