

<p style="text-align: center;">Produktspezifikation</p> <p style="text-align: center;">Weizenmehl Type 405 (B)</p>	<p>Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel.: 0 70 63-97 97 0</p> <p style="text-align: right;">Seite 1 von 3 06.12.2016 Revision 1.7</p>	
--	--	---

1. Bezeichnung

Weizenmehl Type 405

2. Beschreibung:

Mehl vom Rohstoff Weichweizen mit einem Mineralstoffgehalt bis zu 500 mg/100g. Praktisch frei von Verunreinigungen und Fremdbesatz. Das Grunderzeugnis wurde aus keinem anderen Rohstoff als Weizen hergestellt.

- a) Aussehen: elfenbeinfarbenes, pulverförmiges und homogenes Weizenmehl
- b) Geruch: arteigen, nach Weizen, ohne Fremdgeruch, nicht muffig
- c) Geschmack: nach Weizen, neutral, ohne Fremdgeschmack
- d) Textur: rieselfähig, pulverförmig
- e) Zolltarif-Nr: 1101 0015

3. Herkunft

EU

4. Zutaten

Weizenmehl

5. Gesetzliche Bestimmung

Das Produkt wird unter Berücksichtigung und Einhaltung der Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts (LFGB) und des HACCP-Konzeptes hergestellt und entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

6. Transport- / Lagerbedingungen


- kühle und trockene Lagerung (< 18°C, < 60% r.F.)
- MHD: unter genannten Voraussetzungen mind. 13 Monate
- RLZ: unter genannten Voraussetzungen mind. 11 Monate

7. Verpackung

1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, lose

In Anlehnung an die EU-VO 1935/2004, Artikel 16 bestätigen wir, dass alle verwendeten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Loskennzeichnung: abhängig von VE

Produktspezifikation Weizenmehl Type 405 (B)	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel.: 0 70 63-97 97 0 Seite 2 von 3 06.12.2016 Revision 1.7	
---	---	---

8. Analytische Daten

a) mikrobiologische Daten

Parameter	Richtwert	Warnwert	Einheit
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	1 000 000	-	KbE/g
Schimmel	10 000	-	KbE/g
Escherichia coli	10	100	KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken	100	1 000	KbE/g
Bacillus cereus	100	1 000	KbE/g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	100	1 000	KbE/g
Salmonellen	-	negativ	25 g

b) Produktspezifische Werte*

Parameter	Wert	Einheit	Methode
Mineralstoffgehalt	< 0,5	% i.Tr.	Veraschung bei 900 °C
Feuchte	< 15,0	%	Trocknung bei 130 °C, 2 h
Kleber	23,5-26,5	%	ICC-Standard
Protein	10,0-11,5	% i.Tr.	NIR (Nx5,7)
Fallzahl	> 180	s	ICC-Standard

c) Nährwerte*

	pro 100 g Trockenprodukt
Brennwert (kcal/kJ)	336 / 1424
Fett (g)	1,1
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,1
Kohlenhydrate (g)	69,0
davon Zucker (g)	0,4
Ballaststoffe (g)	4,0
Eiweiß (g)	10,5
Salz (g)	< 0,01

* Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

9. Rückstände und GMO

Rückstandsanalytik und Mikrobiologie entsprechen den jeweiligen Höchstmengen-Verordnungen bzw. den Empfehlungen der DGHM. Das Produkt ist des Weiteren frei von genmanipuliertem Material gemäß GMO-Verordnung EG/1829/2003 und EG/1830/2003.

Produktspezifikation Weizenmehl Type 405 (B)	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel.: 0 70 63-97 97 0 Seite 3 von 3 06.12.2016 Revision 1.7	
---	---	---

10. Allergene

Potentielle Allergene Stoffe nach Anhang II Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	Im Produkt enthalten		Eventuell Kreuz- kontamination möglich		wenn ja, aus welcher Zutat
	ja	nein	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizen
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch- und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesam und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid (SO₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, als SO₂ angegeben.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Das Produkt besitzt Lebensmittelqualität. Ist eine Änderung des Produktes vorgesehen, so wird dies mit dem Kunden vereinbart.

Frießinger Mühle GmbH

Qualitätssicherung