

<b>Art.-No.:</b> 101635	<b>Produktspezifikation/Products specification</b> Mein Mehl – Weizenmehl Type 550 / 25 kg		
in Kraft gesetzt/ <i>in force</i> :	Revision: 0 Diese Produktspezifikation gilt ohne Unterschrift/ <i>Valid without signature</i>	Datum/ <i>date</i> : 14. März 2013	
Bearbeitet/ <i>formed</i> : Göttlicher/ Labor/QM	Genehmigt/ <i>approved</i> : Ott/Verkauf	Geprüft/ <i>checked</i> : Wirtz/ Leiter Labor/QM	Seite/ <i>Page</i> : 1 von 4

**1. Allgemeine Beschreibung/general description:**

Weizenmahlerzeugnis hergestellt aus gereinigtem Weichweizen, entspricht den Anforderungen des LFGB/ *Wheat milling product, made from cleaned soft wheat, matches the requirements of the LFGB*

**2. Herstellungsland/country of origin:**

Deutschland (Ursprung Rohgetreide: EU)/*Germany (Origin of grains: EU)*

**3. Kurzbeschreibung des Herstellverfahrens/description of process:**

Reinigen, Mahlen, Sichten/*cleaning, milling, sifting*

**4. Sensorische Qualitätskriterien/organoleptical criteria:**

Kriterium/ <i>parameter</i>	Qualitätsvorgabe/ <i>specification</i>
Aussehen/Farbe/ <i>color</i>	weiß – elfenbein/ <i>white – ivory</i>
Geruch/ <i>odor</i>	Arteigen/ <i>native</i>
Geschmack/ <i>taste</i>	Arteigen/ <i>native</i>
Struktur/ <i>structure</i>	rieselfähig/ <i>free-flowing</i>

**5. Physikalisch-, chemische, backtechnische Qualitätskriterien/physical, chemical criteria:**

Kriterium/ <i>parameter</i>	Qualitätsvorgabe/ <i>specification</i>
Feuchtigkeit/ <i>moisture</i> (% ,Brabender 10g/130°C/1h)	13,0 – 15,0
Mineralstoffgehalt/ <i>minerals</i> (% i. Tr., ICC 104/1)	0,57 – 0,61
Proteingehalt/ <i>proteins</i> (Nx5,7)(% i. Tr., ICC 167)	11,9 – 13,0
Feuchtkleber/ <i>wet gluten</i> (% , ICC 155)	28,0 - 31,5
Fallzahl/ <i>falling number</i> (sek., ICC 107/1)	290 – 370
Sedimentation/ <i>zeleny</i> (ml, ICC 116/1)	40 - 50
Farinogramm/ <i>farinograph</i> (% , ICC 115/1)	57,0 – 62,0
Wasseraufnahme/ <i>water absorption</i>	
RMT Volumen/ <i>RMT Volume</i> (ml/kg)	6500 - 7000

**6. Mikrobiologische Qualitätskriterien/microbiological criteria:**

Das Mahlerzeugnis entspricht den Richt- u. Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie/*The product is in compliance with the guidance and warning levels of the German association for Hygiene and Microbiology.*

**7. Inhaltsstoffe/ingredients:**

Weizenmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300)  
*Wheat flour, flour treatment: ascorbic acid (E 300)*

**8. Nährwertangaben/nutritional values:**

100g enthalten durchschnittlich/*100 g contain average:*

Brennwert/ <i>caloric value</i> [kJ/kcal]	1474/352	Kohlenhydrate/ <i>carbohydrates</i> [g]	72,0
Fett/ <i>fat</i> [g]	1,1	davon Zucker/ <i>of which sugars</i> [g]	1,2
davon gesättigte Fettsäuren <i>of which saturated fatty acids</i> [g]	0,2	Ballaststoffe/ <i>dietary fibers</i> [g]	3,5
Protein/ <i>proteins</i> [g]	10,6	Natrium/ <i>sodium</i> [g]	0,002

Die vorliegenden Daten unterliegen den üblichen Schwankungen eines natürlichen Rohstoffs/*these data vary with the season*

<b>Art.-No.:</b> 101635	<b>Produktspezifikation/Productspecification</b> Mein Mehl – Weizenmehl Type 550 / 25 kg		
in Kraft gesetzt/ <i>in force</i> :	Revision: 0 Diese Produktspezifikation gilt ohne Unterschrift/ <i>Valid without signature</i>	Datum/ <i>date</i> : 14. März 2013	
Bearbeitet/ <i>formed</i> : Göttlicher/ Labor/QM	Genehmigt/ <i>approved</i> : Ott/Verkauf	Geprüft/ <i>checked</i> : Wirtz/ Leiter Labor/QM	Seite/ <i>Page</i> : 2 von 4

**9. Kennzeichnung des Materials/*declaration*:**

Mein Mehl – Weizenmehl Type 550 / 25kg / EAN: 4008549101635

**10. Verwendungszweck/*application*:**

Menschliche Ernährung, geeignet zum Kochen und Backen, nicht geeignet für Personen mit allergischen Reaktionen auf die Eiweißfraktion Gluten./ *Suitable for human consumption. Not suitable for people with allergy upon the protein fraction gluten.*

**11. Rechtliche Anforderungen/*legal requirements*:**

Die Ware entspricht den jeweils gültigen Regelungen der Europäischen Gemeinschaft sowie dem deutschen Lebensmittelrecht/ *The product complies with applicable regulations of the European Community and the German food law.*

**12. Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeitsdatum/*storage conditions, expiry date*:**

Umgebungsbedingungen, 6 Monate bei sachgemäßer Lagerung/*ambient, 6 month in appropriate conditions*

**13. Verpackung/*packaging*:**

Produktverpackung:	Papiersack
Gebindeeinheit:	25 kg
Paletteneinheit:	30 Gebinde
<i>product packaging:</i>	<i>paper bag</i>
<i>type of cask:</i>	<i>25 kg</i>
<i>units per pallet:</i>	<i>30 units</i>

**14. Allergenkennzeichnung/*allergen declaration*:**

Siehe Seite 3/*see page 3*

**15. GVO-Erklärung/*gmo-declaration*:**

Siehe Seite 4/*see page 4*

<b>Art.-No.:</b> 101635	<b>Produktspezifikation/Products specification</b> Mein Mehl – Weizenmehl Type 550 / 25 kg		
in Kraft gesetzt/ <i>in force</i> :	Revision: 0 Diese Produktspezifikation gilt ohne Unterschrift/ <i>Valid without signature</i>	Datum/ <i>date</i> : 14. März 2013	
Bearbeitet/ <i>formed</i> : Göttlicher/ Labor/QM	Genehmigt/ <i>approved</i> : Ott/Verkauf	Geprüft/ <i>checked</i> : Wirtz/ Leiter Labor/QM	Seite/ <i>Page</i> : 3 von 4

## Allergenerklärung/allergen declaration

<b>Allergene gemäß Anhang IIIa EU Richtlinie</b> <b>2003/89/EG/ allergen declaration according annex IIIa of Directive</b> <i>2003/89/EC</i>	Positiv	negativ	Kreuzkontamination möglich/ <i>cross-contamination</i>
<b>Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b> <i>cereals containing gluten products thereof</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</b> <i>crustaceans products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Eier und Eierzeugnisse</b> <i>eggs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fisch und Fischerzeugnisse</b> <i>fish and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</b> <i>peanuts and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Soja und Sojaerzeugnisse</b> <i>soybeans and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)</b> <i>milk and products thereof (including lactose)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Schalenfrüchte, d.h. Mandeln Haselnuss, Walnuss, etc.sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b> <i>nuts and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</b> <i>celery and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Senf und Senferzeugnisse</b> <i>mustard and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sesamsamen und Sesamerzeugnisse</b> <i>sesame seeds and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> / sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/l as SO<sub>2</sub></b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Lupine und –erzeugnisse</b> <i>Lupin and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Weichtiere und –erzeugnisse</b> <i>Molluscan and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Art.-No.:</b> 101635	<b>Produktspezifikation/Products specification</b> Mein Mehl – Weizenmehl Type 550 / 25 kg		
in Kraft gesetzt/ <i>in force</i> :	Revision: 0 Diese Produktspezifikation gilt ohne Unterschrift/ <i>Valid without signature</i>	Datum/ <i>date</i> : 14. März 2013	
Bearbeitet/ <i>formed</i> : Göttlicher/ Labor/QM	Genehmigt/ <i>approved</i> : Ott/Verkauf	Geprüft/ <i>checked</i> : Wirtz/ Leiter Labor/QM	Seite/ <i>Page</i> : 4 von 4

## GVO-Erklärung/*gmo-declaration*

eine Kennzeichnungspflicht im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829/2003 und 1830/2003 über die Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln entsteht dann, wenn die vermarkteten Produkte entweder aus GVO hergestellt oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden, auch wenn im eigentlichen Produkt die DNA nicht mehr nachweisbar ist.  
(Beispiel: Rapsöl, Sojaöl,- Fette)

Für unsere Produkte können wir sagen, dass unsere Lieferanten uns bestätigt haben, dass die an uns gelieferten Rohstoffe und Produkte nach heutigem Kenntnisstand nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt sind und keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten.

Da wir unsererseits in unserem Produktionsprozess keine gentechnische Veränderung vornehmen, schließen wir daraus, dass auch unsere Mahlerzeugnisse keine GVO im Sinne der obigen Verordnungen enthalten und damit nicht kennzeichnungspflichtig sind.

Aufgrund der weiten Verbreitung gentechnisch veränderter Organismen im Allgemeinen, kann die Abwesenheit von geringen Spuren GVO-Materials wegen möglicher Kreuzkontamination jedoch nicht bestätigt werden.

*the obligation of labelling as understood under the EU Regulations Nr. 1829/2003 & 1930/2003 relating to labelling and traceability of foodstuffs and feedstuffs produced from GMO applies when the products distributes by you have been made from GMO or from ingredients containing GMO, even if in the concerned product the DNA is no longer detectable (for instance: rape oil, soya been oil, fats).*

*Concerning our products, we have confirmation of our suppliers that the raw materials and products which they deliver to us are not issued from GMO and do not content GMO. These guarantees are based on today's state of knowledge.*

*Considering that on our part we do not undertake any genetic alteration during our production process, we consequently come to the conclusion, that also our products which we sell to you are not GMO in the sense of both above mentioned EU Regulations and therefore do not need this labelling.*

*Due to the generally wide proliferation, the absence of minor traces of GMO-materials cannot be confirmed, because of the probability of cross-contamination.*