

Mühle Kottmann GmbH & Co. KG

Brückenstr. 2 - 6, D-41516 Grevenbroich
Tel.: 0218172279-0 FAX: 02181/2279-40
www.muehle-kottmann.de, Email: info@muehle-kottmann.de
04.März.2013

Produkt Spezifikation

Dinkelvollkornmehl

Artikel Nr.: 25 kg - 10305031, lose BB - 81305041

Produktbeschreibung

Dinkelvollkornmehl ist ein aus keimfähigem, gesundem, gentechnisch nicht verändertem und nicht bestrahltem Rohprodukt hergestelltes Erzeugnis. Es entspricht der DIN 10355 und allen derzeit gültigen Anforderungen der deutschen und europäischen Lebensmittelgesetzgebung.

Die Ware wird entsprechend der Lebensmittelhygiene-VO aus einwandfreien Rohstoffen hergestellt. Die Entfernung eventueller Fremdbestandteile und Verunreinigungen werden entsprechend dem jeweiligen Stand der Technik durch ein HACCP Konzept gewährleistet.

Die Herstellung erfolgt im Rahmen eines zertifizierten **QM-Systems** nach **IFS Food Standard Version 6**

Zutaten: Der Dinkel wird ausschließlich aus ausgesuchten Dinkelpartien der Sorten Frankenkorn, Schwabekorn, Bauländer Spelz, Oberkulmer Rotkorn, Schwabenspelz Reszack, Zollernspelz, Badengold und Cosmos erzeugt.

Dinkelvollkornmehl

Dem Produkt sind keinerlei Zusatzstoffe beigelegt

Ursprungsland: Deutschland

Allergene: Das Produkt wird aus Dinkelgetreide hergestellt und enthält Gluten.

Sensorische Eigenschaften: Farbe: sauberes, feines, hellbraunes Pulver
Geruch: frisch, arteigen
Geschmack: frisch, arteigen, nicht muffig, kein

Fremdgeschmack

Analytische Kennzahlen²⁾:

- **Chemische Parameter pro 100 g**

	Method	Range of values	Unit
Wassergehalt	1h 130°C	max. 15,0	%
Mineralstoffgehalt	ICC 104	>1,60	%
Fallzahl	ICC 107	>180	Sekunde
Protein	ICC 105/1	>12,0	%
Kleber	ICC 137/1	x	%

Mühle Kottmann GmbH & Co. KG

Brückenstr. 2 - 6, D-41516 Grevenbroich

Tel.: 0218172279-0 FAX: 02181/2279-40

www.muehle-kottmann.de, Email: info@muehle-kottmann.de

04.März.2013

• Nährwerte

KJ/kcal	1406/332	KJ/kcal
Eiweiß	14,40	g
Fett	2,55	g
Davon ges. Fettsäuren	0,400	g
Kohlenhydrate	64,01	%
Davon Zucker:	0,80	g
Ballaststoffe	8,38	%
Natrium	0,005	g
Broteinheiten (BE)	5,33	

Bitte beachten Sie das es sich hier um ein Naturprodukt handelt und Abweichungen zu den oben genannten Werten nicht ausgeschlossen sind.

Mikrobiologische Werte

Dinkelvollkornmehl ist im handelsüblichen Sinne frei von pathogenen Mikroorganismen und mikrobiellen Toxinen, entsprechend den Richtlinien der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene- und Mikrobiologie).

Anmerkung: Mikrobiologisch unterliegen Getreide und Getreidemahlerzeugnisse den durch Herkunft und Erntegegebenheiten bedingten natürlichen Schwankungen. Besondere Sorgfalt im Beschaffungsmanagement unserer Rohstoffe, hohe hygienische Standards während der Verarbeitung und Lagerung sowie die ausschließliche Verwendung unter Hygienegesichtspunkten geeigneter Verpackungsmittel und Transportbehälter stellen sicher, dass sich der mikrobiologische Status unserer Produkte so niedrig wie im jeweiligen Erntejahr möglich darstellt.

Kontaminanten:

Das Produkt entspricht der aktuell gültigen europäischen und deutschen Gesetzgebung für Kontaminanten. Die aktuelle Situation hinsichtlich Mykotoxinen, Pestiziden und Schwermetallen ermitteln wir durch regelmäßiges Monitoring¹⁾.

GMO-Thematik

Das Produkt wird aus ausgewählten, nicht gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt. Das Produkt entspricht den aktuellen Vorgaben des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts.

Verpackung: - lose in ausschließlich Lebensmittel transportierenden Tankwagen gemäß Lebensmitteltransportbehälter VO
- gesackt in 25 kg Papiersäcken
mit 30 Sack pro Palette

Lager- und Transportbedingungen: Empfehlung

kühl (<20°C)
trocken (< 65% Luftfeuchtigkeit)
Dunkel

Chargencodierung/MHD: Bei sachgemäßer Lagerung ist das Produkt mindestens 180 Tage haltbar.

MHD: Tag/Monat/Jahr

Charge: z.B. 010209: 01=Tag der Absackung; 02=Februar, Monat der

Abpackung; 09=2009, Jahr der Abpackung

EAN 128 Etiketten auf der Palette

1) Durchführendes Institut ist die SGS Natec, Hamburg. Einzelergebnisse können auf Wunsch eingesehen werden.

2) Nährwertangaben berechnet nach den Nährwerttabellen von Souci-Fachmann-Kraut, BLS + Internetquellen

Mühle Kottmann GmbH & Co. KG

Brückenstr. 2 - 6, D-41516 Grevenbroich

Tel.: 0218172279-0 FAX: 02181/2279-40

www.muehle-kottmann.de, Email: info@muehle-kottmann.de

04.März.2013

Allergene

Lebensmittelallergene gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13 EG	Im gelieferten Produkt enthalten		Im Betrieb verwendet, möglicherweise unbeabsichtigt -in Spuren- im Produkt enthalten Krosskontamination		Genau Bezeichnung des Allergens
	Ja	Nein	Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide	x		x		Gluten
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x			x
Eier und Eierzeugnisse		x			x
Fisch und Fischerzeugnisse		x			x
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x			x
Soja und Sojaerzeugnisse		x			x
Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose		x			x
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse)		x			x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x			x
Senf und Senferzeugnisse		x			x
Sesam und Sesamerzeugnisse		x			x
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10mg/kg		x			x
Lupine und Lupineerzeugnisse		x			x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x			x