

Artikel:

101635

Mein Mehl - Weizenmehl Type 550 25kg

Allgemeine Informationen

Produktbeschreibung	Weizenmehlerzeugnis hergestellt aus gereinigtem Weichweizen, entspricht den Anforderungen des LFGB
Verkehrsbezeichnung	Weizenmehlerzeugnis
Gebindegröße (in kg)	25 kg
Zolltarifnummer	1101 0015
EAN:	4008549101635
Mind.-Haltbarkeit	12 Monate bei sachgemäßer Lagerung

Sensorische Eigenschaften

Farbe	weiß – elfenbein
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen
Konsistenz	rieselfähig

Nährwerte

Energie	1474 kJ
	352 kcal
Fett	1,1 g/100g
- davon ges. Fettsäuren	0,2 g/100g
Kohlenhydrate	72 g/100g
- davon Zucker	1,2 g/100g
Ballaststoffe	3,5 g/100g
Eiweiß	10,6 g/100g
Salz	0,005 g/100g

Die gemachten Angaben beziehen sich auf den Bundeslebensmittelschlüssel.

Zutaten

Inhaltsstoff	E-Nr.	Herkunft
WEIZENmehl		Deutschland
Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	E 300	China

Anwendungsrezeptur

Verarbeitung	betriebsübliche Anwendung
--------------	---------------------------

Analytik

Chemische Parameter

Parameter	Methode	Minimum	Zielwert	Maximum	Einheit
Feuchtigkeit	Brabender 10g/130°C/1h	13,0	15,0	15,5	%
Mineralstoffgehalt	ICC 104/1	0,57	0,60	0,63	% i. Tr.
Fallzahl	ICC 107/1	290	340	390	sek.
Feuchtkleber	ICC 155	27,5	28,5	29,5	%
Proteingehalt	ICC 167	11,6	12	12,6	(Nx5,7),% i. Tr.
Sedimentation	ICC 116/1	36	39	42	ml

Rheologische Parameter

Parameter	Methode	Minimum	Zielwert	Maximum	Einheit
Farinogramm / Wasseraufnahme	ICC 115/1	56,5	58,0	59,5	%

Alle analytisch erfassten Eigenschaften unterliegen naturbedingten Schwankungen.

Ernährungsformen

	Ja	Nein
Kosher	x	
Kosher zertifiziert	x	
Halal	x	
Halal zertifiziert	x	
Vegetarisch	x	
Vegan	x	

Verpackung, Transport und Lagerung

Lagerung	Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen.
Transport	Die Anlieferung erfolgt in hygienischen einwandfreien, sauberen und dicht verschlossenen Verpackungen.
Verpackung	Produktverpackung: Papiersack
	Gebindeeinheit: 25 kg
	Paletteneinheit: 30 Sack

Das Verpackungsmaterial entspricht allen derzeit gültigen deutschen und europäischen rechtlichen Anforderungen.

Allergen-Kennzeichnung

	wird laut Rezeptur verwendet		wird auf der Produktionslinie gefahren		wird in Betrieb verwendet	
	Ja	Nein	Ja	Nein	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide	x					
Krebs- und Krebstiererzeugnisse		x		x		x
Fisch und -erzeugnisse		x		x		x
Eier und -erzeugnisse		x		x		x
Erdnüsse und -erzeugnisse		x		x		x
Soja und -erzeugnisse		x		x		x
Milch und -erzeugnisse		x		x		x
Schalenfrüchte und -erzeugnisse		x		x		x
Sellerie und -erzeugnisse		x		x		x
Senf und -erzeugnisse		x		x		x
Sesamsamen und -erzeugnisse		x		x		x
Schwefeldioxid SO ₂ > 10 mg / kg		x		x		x
Lupine und -erzeugnisse		x		x		x
Weichtiere und -erzeugnisse		x		x		x

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Anbau, Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren oder zufälligen Kreuzkontamination nicht immer sicher ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, eine Garantie über die komplette Abwesenheit kennzeichnungspflichtiger Allergene zu geben.

Produktsicherheit

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Lebensmittel, das nach entsprechender Verarbeitung für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Es ist nicht für den Rohverzehr geeignet und ist nur nach guter Durcherhitzung zu verzehren. Die Ware entspricht den derzeit gültigen lebensmittelrechtlichen Richtlinien, Verordnungen und Gesetzen. Die Herstellung erfolgt mit hygienisch einwandfreien Rohstoffen nach den Richtlinien eines zertifizierten QM Systems (IFS Food 6). Fremdbestandteile und Verunreinigungen können durch die strikte Anwendung eines modernen HACCP Konzeptes nach dem aktuellen Stand der Technik ausgeschlossen werden.

GMO-Erklärung

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. 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 Erzeugnisse 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.

Die gemachten Angaben beruhen auf unserem besten Wissen, entbinden Sie als Anwender jedoch nicht von einer eigenen Prüfung der Produkte auf ihre Eignung für die von ihnen beabsichtigten Zwecke. Wir liefern unsere Produkte in einwandfreier Qualität entsprechend unseren "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".

Revisions- Nr.: 6

in Kraft gesetzt am: 05.09.2018

erstellt: G.Beckmann

geprüft und genehmigt: K.Prüsse

Vorliegende Spezifikation ist ohne Unterschrift gültig

GEORG PLANGE

ZN der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG

Hansastraße 6-8, 41460 Neuss

Telefon: +49 / 2131 2795 0