



Mühle Kottmann GmbH & Co. KG
Produktspezifikation/*Product specification*
Dinkelvollkornmehl

Stand:
Okt 2018
Seite 1 von 7

Mein Mehl
Dinkelvollkornmehl
Ernte/*crop*: 2018

erhalten am 06.06.2019
STAV 104536

Artikelnummer/*article number*: 25 kg- 103050513
Verkehrsbezeichnung/*product name*: Mein Mehl Dinkelvollkornmehl
Produktbeschreibung/*product description*: Mein Mehl Dinkelvollkornmehl
EAN13 : 4250182518930

Dinkelvollkornmehl Mein Mehl 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./
Dinkelvollkornmehl Mein Mehl is produced by germinable, healthy, genetically not modified and not radiated grain. The product meets all current requirements of DIN 10355 and the German and European Food Legislation.

Die Ware wird entsprechend der Lebensmittelhygieneverordnung aus einwandfreien Rohstoffen hergestellt. Die Entfernung eventueller Fremdbestandteile und Verunreinigungen werden entsprechend dem jeweiligen Stand der Technik durch ein HACCP-Konzept gewährleistet./
The raw materials for the Dinkelvollkornmehl are clean and according to the „Lebensmittelhygiene-Verordnung“ – (Ordinance of Food Hygiene). The elimination of potential foreign substances and pollutions are guaranteed by a HACCP-concept which works on the currently highest stand of technique.

Die Herstellung erfolgt im Rahmen eines zertifizierten QM-Systems nach IFS 6 (International Food Standard 6)./
The production works in coverage of a certificated quality management system according to IFS 6 (International Food Standard 6).

1) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel, Souci-Fachmann-Kraut, Nährwerte unterliegen naturbedingten Schwankungen./
Source: Federal Food Code, Souci-Fachmann-Kraut, Nutrition values are subject to natural fluctuation.

2) Durchführendes Institut ist die biotask, Esslingen. Einzelergebnisse können auf Wunsch eingesehen werden.
Conducting Institute is the biotask, Esslingen. Analysis can be inspected if desired

Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst, gilt für das oben genannte Erntejahr und ist ohne Unterschrift gültig.
This specification is not subject to an automatically modification service, is valid for the above named crop and is valid without signature.



Mühle Kottmann GmbH & Co. KG

Produktspezifikation/*Product specification*

Dinkelvollkornmehl

Stand:
Okt 2018
Seite 2 von 7

Die Mühle Kottmann GmbH & Co. KG ist nach folgenden Standards zertifiziert.
The mill Kottmann GmbH & Co. KG is certified according to the following standards.

Zertifiziert nach/Certifications	Ja/yes	Nein/no	Zertifiziert von/certified by
IFS 6	x		TüV Süd
Bioland	x		x
QS	x		TüV Süd
Bio	x		Kiwa BCS Öko-Kontrollstelle
Halal		x	x
Kosher	x		Rabbi Hod Hochwald

Das Produkt ist vegetarisch, vegan, jedoch nicht dafür zertifiziert./The product is vegetarian and vegan, but not certified for it.

Hergestellt aus/produced from: Der Dinkel wird ausschließlich aus ausgesuchten Dinkelpartien erzeugt.

Zusatzstoffe/additives: Dem Produkt sind keinerlei Zusatzstoffe beigelegt

Ursprungsland/Country of origin: EU

Zutaten/Ingredients: Dinkelvollkornmehl

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

Sensorische Eigenschaften/physical parameters

1) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel, Souci-Fachmann-Kraut, Nährwerte unterliegen naturbedingten Schwankungen./Source: Federal Food Code, Souci-Fachmann-Kraut, Nutrition values are subject to natural fluctuation.

2) Durchführendes Institut ist die biotask, Esslingen. Einzelergebnisse können auf Wunsch eingesehen werden.
Conducting Institute is the biotask, Esslingen. Analysis can be inspected if desired

Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst, gilt für das oben genannte Erntejahr und ist ohne Unterschrift gültig.
This specification is not subject to an automatically modification service, is valid for the above named crop and is valid without signature.

	<h1>Mühle Kottmann GmbH & Co. KG</h1> <h2>Produktspezifikation/<i>Product specification</i></h2> <p><i>Dinkelvollkornmehl</i></p>	Stand: Okt 2018 Seite 3 von 7
---	---	---

Aussehen/ <i>appearance</i> :	sauberes, feines, hellbraunes Pulver
Geruch/ <i>odeur</i> :	frisch, arteigen
Geschmack/ <i>taste</i> :	frisch, arteigen, nicht muffig, kein Fremdgeschmack

Chemische Parameter/*chemical parameters*

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle analytisch erfassten Eigenschaften naturbedingt Schwankungen unterliegen./We will explicitly indicated you, that all analytically recorded parameters are subject to natural fluctuations.

	<i>Methode/method</i>	<i>Vorgaben/Range of values</i>	<i>Einheit/unit</i>
Wassergehalt/ <i>water content</i>	Inframatic (Perten IM9500)	max. 15,0	%
Mineralstoffgehalt/ <i>ash content</i>	ICC 104	>1,60	%
Fallzahl/ <i>falling number</i>	ICC 107	>180	
Protein/ <i>protein content</i>	Inframatic (Perten IM9500)	>12,0	%
Kleber/ <i>wetgluten content</i>	ICC 137/1	>25	g
Sedimentation/ <i>sedimentation</i>	Inframatic (Perten IM9500)		

1) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel, Souci-Fachmann-Kraut, Nährwerte unterliegen naturbedingten Schwankungen./*Source: Federal Food Code, Souci-Fachmann-Kraut, Nutrition values are subject to natural fluctuation.*

2) Durchführendes Institut ist die biotask, Esslingen. Einzelergebnisse können auf Wunsch eingesehen werden.
Conducting Institute is the biotask, Esslingen. Analysis can be inspected if desired

Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst, gilt für das oben genannte Erntejahr und ist ohne Unterschrift gültig.
This specification is not subject to an automatically modification service, is valid for the above named crop and is valid without signature.



Mühle Kottmann GmbH & Co. KG
Produktspezifikation/*Product specification*
Dinkelvollkornmehl

Stand:
Okt 2018
Seite 4 von 7

Nährwertangaben gemäß Nährwertkennzeichnung nach LMIV/*nutrition labelling regulations for foodstuffs* 1)

	Durchschnittliche Nährwerte pro 100g /average nutritional value per 100 g ¹⁾
Energie/ <i>Energy</i> (kJ)/(kcal)	1496/357 kJ/kcal
Fett/ <i>Total fat</i> (g)	3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren/ <i>thereof saturated acid</i> (g)	0,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren/ <i>thereof single unsaturated acids</i>	0,5
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren/ <i>thereof polyunsaturated acids</i>	1,4
Kohlenhydrate/ <i>Carbohydrate</i> (g)	63,7 g
davon Zucker/ <i>thereof sugars</i> (g)	3,9 g
Ballaststoffe/ <i>Fibre</i> (g)	8,3 g
Eiweiß/ <i>Protein</i> (g)	12,7 g
Salz / <i>Salt</i> (g)	<0,01 g

Mikrobiologische Werte/Microbiological status

Dinkelvollkornmehl Mein Mehl ist im handelsüblichen Sinne frei von pathogenen Mikroorganismen und mikrobiellen Toxinen, entsprechend den Richtlinien der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene- und Mikrobiologie./ *Dinkelvollkornmehl Mein Mehl is, in sense of commercial use, free of pathogenic organisms and microbial toxics according to the directives of the DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene- und Mikrobiologie - German Office for Hygiene- and Microbiology, abbreviated DGHM).*

Anmerkung: Mikrobiologisch unterliegen Getreide und Getreidemahlerzeugnisse den durch Herkunft und Erntegegebenheiten bedingten natürlichen Schwankungen. Besondere Sorgfalt im Beschaffungsmanagement

1) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel, Souci-Fachmann-Kraut, Nährwerte unterliegen naturbedingten Schwankungen./*Source: Federal Food Code, Souci-Fachmann-Kraut, Nutrition values are subject to natural fluctuation.*

2) Durchführendes Institut ist die biotask, Esslingen. Einzelergebnisse können auf Wunsch eingesehen werden.
Conducting Institute is the biotask, Esslingen. Analysis can be inspected if desired

Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst, gilt für das oben genannte Erntejahr und ist ohne Unterschrift gültig.
This specification is not subject to an automatically modification service, is valid for the above named crop and is valid without signature.



Mühle Kottmann GmbH & Co. KG

Produktspezifikation/*Product specification*

Dinkelvollkornmehl

Stand:
Okt 2018
Seite 5 von 7

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./ *Note: Microbiologically grain and grain products are subject to the natural variations due to origin and harvest circumstances. Special diligence in our procurement management of raw materials, high hygiene Standard during storage and processing, as well as the solely use of packaging and Containers suited hygiene aspects guaranteed that the microbiological Status our products is as low as possible in the relevant crop year.*

Kontaminanten/Contaminations:

Das Produkt entspricht der aktuell gültigen europäischen und deutschen Gesetzgebung für Kontaminanten. Die aktuelle Situation hinsichtlich Mykotoxinen, Pestiziden und Schwermetallen ermitteln wir durch regelmäßiges Monitoring2)./ *The Product according to all current German and European legislation of Contamination. The actual Situation concerning mycotoxin, pesticides and heavy metals is regularly checked by Monitoring!*

GMO-Thematik/GMO-Subject

Das Produkt wird aus ausgewählten, nicht gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt. Das Produkt entspricht den aktuellen Vorgaben des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts./ *The product is a grinding product from germinable, healthy, genetically not manipulated and not radiated grain. The Product meets all current requirements of the German and European Food Legislation.*

Verpackung/packaging: **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

Storage and Transport Conditions: Recommendation: cool (<20°C)
dry (< 65% AIDA humidity)
dark

Chargencodierung/MHD: Bei sachgemäßer Lagerung ist das Produkt mindestens «haltbar» Monate 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

Coding/shelf life: *In good storage condition 12 Monate haltbar.*
Best before date (BBD): day/month/year Charge: e.g. 010209: 01 =Day of packaging 02=February, Month of packing 09=2009, Year of packing EAN 128: Label on pallets

1) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel, Souci-Fachmann-Kraut, Nährwerte unterliegen naturbedingten Schwankungen./*Source: Federal Food Code, Souci-Fachmann-Kraut, Nutrition values are subject to natural fluctuation.*

2) Durchführendes Institut ist die biotask, Esslingen. Einzelergebnisse können auf Wunsch eingesehen werden.
Conducting Institute is the biotask, Esslingen. Analysis can be inspected if desired



Mühle Kottmann GmbH & Co. KG

Produktspezifikation/ *Product specification*

Dinkelvollkornmehl

Stand:
Okt 2018
Seite 6 von 7

Allergene/allergens

Lebensmittelallergene gemäß LMIV 1169/2011 Food allergen in according of LMIV 1169/2011	Im gelieferten Produkt enthalten/contained in delivered product		Im Betrieb verwendet, möglicherweise unbeabsichtigt -in Spuren- im Produkt enthalten Krosskontamination/used at plant, spoors maybe, unintentional included Crosscontamination		Name des Allergens/name of allergen
	Ja/Yes	Nein/No	Ja/Yes	Nein/No	
Glutenhaltiges Getreide/ cereals containing gluten	X		X		Gluten
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse/ crustacean shellfish and crustacean shellfish products		X		X	
Eier und Eiererzeugnisse/ Eggs and eggproducts		X		X	
Fisch und Fischerzeugnisse/ Fish and fishproducts		X		X	
Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse/ Peanuts and peanutproducts		X		X	
Soja und Sojaerzeugnisse Soy and soyproducts		X		X	
Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose/ Milk and milkproducts inclusivly lactose		X		X	

1) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel, Souci-Fachmann-Kraut, Nährwerte unterliegen naturbedingten Schwankungen./Source: Federal Food Code, Souci-Fachmann-Kraut, Nutrition values are subject to natural fluctuation.

2) Durchführendes Institut ist die biotask, Esslingen. Einzelergebnisse können auf Wunsch eingesehen werden.
Conducting Institute is the biotask, Esslingen. Analysis can be inspected if desired

Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst, gilt für das oben genannte Erntejahr und ist ohne Unterschrift gültig.
This specification is not subject to an automatically modification service, is valid for the above named crop and is valid without signature.



Mühle Kottmann GmbH & Co. KG
 Produktspezifikation/*Product specification*
 Dinkelvollkornmehl

Stand:
 Okt 2018
 Seite 7 von 7

Schalenfrüchte (z.B. Nüsse)/ Shell fruits (e.g. nuts)		X		X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse/ Celery and celeryproducts		X		X	
Senf und Senferzeugnisse/ Mustard and mustardproducts		X		X	
Sesam und Sesamerzeugnisse/ Sesame and sesameproducts		X		X	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konentrationen über 10mg/kg/ Sulfur Dioxide and sulfites in concentrations above 10 mg/kg		X		X	
Lupine und Lupineerzeugnisse/ Lupine and lupineproducts		X		X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse/ Molluscas and molluscasproducts		X		X	

1) Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel, Souci-Fachmann-Kraut, Nährwerte unterliegen naturbedingten Schwankungen./Source: Federal Food Code, Souci-Fachmann-Kraut, Nutrition values are subject to natural fluctuation.

2) Durchführendes Institut ist die biotask, Esslingen. Einzelergebnisse können auf Wunsch eingesehen werden.
 Conducting Institute is the biotask, Esslingen. Analysis can be inspected if desired

Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst, gilt für das oben genannte Erntejahr und ist ohne Unterschrift gültig.
 This specification is not subject to an automatically modification service, is valid for the above named crop and is valid without signature.