

## Gran Lievitati – Weizenmehl Type 0

Artikelnummer: 6134

**Produktbeschreibung:** Eine Mischung aus verschiedenen Weizensorten wird gereinigt, stufenweise vermahlen und gesiebt – ideal zur Herstellung von Hefeprodukten

Typenbezeichnung Deutschland: ca. 550

Farbe:	Geruch:	Geschmack:
elfenbeinfarben	typisch	typisch

**Zutaten:** Weizenmehl Type 0 – vermahlen in Italien – Herkunft Getride: EU

chemische, physikalische und rheologische Werte				
	Mittelwert	Einheit	Toleranz	Methode
Feuchtigkeit	14,0	%	max. 15,5	MI01 rev.01
Asche	0,57	%	max. 0,65	AOAC 923.03
Feuchtkleber	>34	%		AACC 38-12
Index	>80			AACC 38-12
Fallzahl	min. 300	sek.		ICC 107/1
<b>Farinogramm</b>				
Wasseraufnahme (korrigiert auf 500 FE)	>55	%		ICC 115/1
Teigstabilität	>10	min		ICC 115/1
Teigerweichung (FE) 10 min. nach Beginn	<80	FE		ICC 115/1
<b>Extensogramm</b>				
Dehnlänge	180-240	mm		ICC 114/1
Dehnwiderstand	>300	BE		ICC 114/1
Maximum (BE)	550-850	BE		ICC 114/1
<b>Alveogramm</b>				
P/L	0,70-0,80			ICC 121
W	350-390			ICC 121

mikrobiologische Werte			
	Einheit	Mittelwert	Methode
Gesamtkeimzahl	in KBE/g	<1.000.000	ISO 4833-1
Hefen	in KBE/g	<10.000	NFV08-059
Schimmel	in KBE/g	<10.000	NFV08-059
E.Coli Beta-glucuronidasi +	in KBE/g	<100	ISO 16649-2
Salmonellen	in KBE/g	negativ in 25g	ISO 6579

**durchschnittliche Nährwerte / 100 g: Reg. CE 1169/2011**

	Mittelwert	Einheit
Energie/ Brennwert	1472/347	kJ-kcal/100g
Fett	1,0	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4	g/100g
Kohlenhydrate	68	g/100g
davon Zucker	0,8	g/100g
Ballaststoffe	3,0	g/100g
Eiweiß	15	g/100g
Salz	<0,01	g/100g

**Allergene: Reg. CE 1169/2011 Anhang II**

	<b>+ = enthalten</b> <b>x = kann Spuren enthalten</b> <b>- = nicht enthalten</b>	
	Anwesend im Produkt	Anwesend im Produktionsstandort
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und deren Erzeugnisse	+	+
Krustentiere und Erzeugnisse aus Krustentieren	-	-
Eier und Eierzeugnisse	-	-
Fisch und Fischerzeugnisse	-	-
Erdnuss und Erdnussprodukte	-	-
Soja und Sojaerzeugnisse	x	+
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose	-	-
Schalenfrüchte; Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-	-
Senf und Senferzeugnisse	x	-
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	-	-
Schwefeldioxide und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben	-	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-	-
Weichtiere und Erzeugnisse aus Weichtieren	-	-



**Lagervorschriften:** Kühl (max. 22°C) und trocken (RH max. 65%) lagern – **MHD:** 12 Monate

**Verpackung:**

Die Verpackungen sind gesetzekornform laut: DM 21.03.73 und nachfolgende Aktualisierungen und Änderungen; DPR 777/82 und nachfolgende Aktualisierungen und Änderungen; Dir 94/62/CE und nachfolgende Änderungen; Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006 und Reg. CE 10/2011 und nachfolgende Änderungen.

Mehrlagige Papiersäcke zu 15 kg

**Multipestizid Rückstände:**

Das Produkt entspricht der gültigen Verordnung hinsichtlich Pestizidrückständen.

**Gentechnik/Ionisierende Bestrahlung/ Nanotechnologie:**

- Gentechnikfrei laut (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003
- Zur Produktions dieses Produktes wird keine ionisierende Bestrahlung verwendet
- Zur Produktions dieses Produktes wird keine Nanotechnologie verwendet.

**Kontaminanten:**

Konform gemäß Verordnung EU 2023/915 und nachfolgenden Änderungen.

**Etikettierung:**

Konform gemäß EU Verordnung 1169/2011.

**HACCP:**

Das Produkt wurde laut der Verordnung (CE) 852/2004, basierend auf der Lebensmittelhygiene, produziert. Alle Produktionsprozesse werden periodisch mittels der Prinzipien des HACCP's kontrolliert.

**Entworfen:** Qualitätssicherung