

Weizenmehl Type 0 Orange

Artikelnummer: 1043

Produktbeschreibung: Produkt, das aus der Vermahlung und Vermischung verschiedener Weichweizensorten gewonnen wird.

Typenbezeichnung Deutschland: ca. 550

Farbe:	Geruch:	Geschmack:
weiß	typisch	typisch

Zutaten: Weizenmehl Type 0 - Herkunft: Europa

chemische, physikalische und reologische Werte				
	Mittelwert	Einheit	Grenzwert	Methode
Feuchtigkeit	14,0	%	max. 15,5	MI01 rev. 01
Asche	0,57	%	max. 0,65	AOAC 923.03
Feuchtkleber	>26,0	%		AACC 38-12
Index	>75			AACC 38-12
Fallzahl	>300	sek.		ICC 107/1
Farinogramm				
Wasseraufnahme (korrigiert auf 500 FE)	>55,0	%		ICC 115/1
Stabilität	>4,0	min.		ICC 115/1
Erweichungsgrad (max. nach 10 Min.)	<100	FE		ICC 115/1
Extensogramm				
Dehnlänge (mm)	>150	mm		ICC 114/1
Dehnbarkeit EE	210-320	EE		ICC 114/1
EE Maximum	400-450	EE		ICC 114/1
Alveogramm				
p/l	0,55-0,65			ICC 121
W	210-230			ICC 121

mikrobiologische Werte			
	Einheit	Mittelwert	Methode
Gesamtkeimzahl	in KBE/g	<1.000.000	ISO 4833-1
Hefen	in KBE/g	<10.000	ISO 21527-2
Schimmel	in KBE/g	<100.000	ISO 21527-2
E. Coli	in KBE/g	<100	ISO 16649-2
Salmonellen	in KBE/g	negativ in 25 g	ISO 6579

durchschnittliche Nährwerte / 100 g: Reg. CE 1169/2011		
	Mittelwert	Einheit
Energie/Brennwert	1464/345	kJ-kcal/100g
Fett	1,0	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4	g/100g
Kohlenhydrate	71	g/100g

davon Zucker	0,8	g/100g
Ballaststoffe	3,0	g/100g
Eiweiß	12	g/100g
Salz	<0,01	g/100g

Allergene: Reg. CE 1169/2011 Anhang

Allergene	+ = enthalten x = kann Spuren enthalten - = nicht enthalten	
	Anwesend im Produkt	Anwesend im Produktionsstandort
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse	+	+
Krustentiere und Erzeugnisse aus Krustentieren	-	-
Eier und Eierzeugnisse	-	-
Fisch und Fischerzeugnisse	-	-
Erdnuss und Erdnussprodukte	-	-
Soja und Sojaerzeugnisse	X*	-
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose	-	-
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -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 als SO ₂ angegeben	-	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-	-
Weichtiere und Erzeugnisse aus Weichtieren	-	-

*Wir verwenden kein Soja und keinen Senf auf unseren Produktionslinien. Es kann jedoch aufgrund des Anbaus, des Transportes und der Lagerung eine Kontamination der Rohware nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagervorschriften: Kühl (max. 22°C) und trocken (RH 65%) lagern

Verpackung:

Die Verpackungen sind gesetzeskonform 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 25kg

Multipestizid Rückstände

Das Produkt entspricht der geltenden Verordnung hinsichtlich Pestizidrückstände.

Gentechnik/Ioniserte Bestrahlung/ Nanotechnologie.

- Gentechnikfrei laut (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003
- Zur Produktion dieses Produktes wird keine ionisierte Bestrahlung verwendet



- Zur Produktions dieses Produktes wird keine Nanotechnologie verwendet.

Kontaminanten:

Entsprechend Verordnung EU 1881/2006 und folgende Änderungen.

Etikettierung:

Entsprechend Verordnung EU 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.

Bemerkung:

Die Analysenwerte können je nach Erntejahr und Herkunftsland schwanken.

Entworfen: Qualitätssicherung