



Technisches Datenblatt

Rev. 01 vom 30.03.2018

Maismehl weiß glutenfrei

Artikelnummer: 9070 5412

Produktbeschreibung:

Leicht glasiger, entkeimter Mais wird gereinigt, vermahlen und gedämpft

Farbe:	Geruch:	Geschmack:
weiß	typisch	typisch

Verwendungszweck:

Als Zutat beim Kochen

Zutaten:

Maismehl

Herkunft:

Europa

chemische, physikalische und reologische Werte

	Mittelwert	Einheit	Grenzwert	Methode
Feuchtigkeit	12,0	%	+/- 2	MI01 rev.01

mikrobiologische Werte

	Einheit	Mittelwert	Methode
Gesamtkeimzahl	in KBE/g	<100.000	ISO 4833-1
Hefen	in KBE/g	<1.000	ISO 21527-2
Schimmel	in KBE/g	<1.000	ISO 21527-2
E. Coli	in KBE/g	<10	ISO 16649-2
Salmonellen	in KBE/g	negativ in 25g	UNI EN ISO 6579:2008

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

	Mittelwert	Einheit
Energie/Brennwert	1448/346	kJ-kcal/100g
Fett	1,0	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2	g/100g
Kohlenhydrate	75	g/100g
davon Zucker	0,6	g/100g
Ballaststoffe	1,0	g/100g
Eiweiss	8,0	g/100g
Salz	0,02	g/100g

Allergene: Reg. CE 1169/2011 Anhang

Allergene	+ = enthalten x = kann Spuren enthalten - = nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse	-
Krustentiere und Erzeugnisse aus Krustentieren	-
Eier und Eierzeugnisse	-
Fisch und Fischerzeugnisse	-
Erdnuss und Erdnussprodukte	-
Soja und Sojaerzeugnisse	-
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose	-
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse	-
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
Senf und Senferzeugnisse	-
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	-
Schwefeldioxyde 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	-

Packungen zu 7x500g, Mehrlagige Papiersäcke zu 25 kg

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagervorschriften: Kühl (max. 20°C) und trocken (rel. Luftfeuchtigkeit max. 65%) lagern

Verpackung:

Die Verpackungen sind gesetzeskornform 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.

Multipestizid Rückstände

Das Produkt entspricht der Verordnung (EU) Nr. 396/2005 und folgende Änderungen

Gentechnik

Frei laut (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003

Kontaminanten:

Verordnung EU 1881/2006 und folgende Änderungen

Etikettierung:

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.

Bemerkung:

Die Analysen können je nach Erntejahr und Herkunftsland schwanken.