

Roggenmehl Type I

Artikelnummer: 10068

Produktbeschreibung:

Roggen wird gereinigt, stufenweise vermahlen und gesiebt.

Farbe:	Geruch:	Geschmack:
grau	typisch	typisch

Verwendungszweck:

Für alle gebräuchlichen Backwaren

Zutaten:

Roggenmehl

Herkunft:

Europa

chemische, physikalische und reologische Werte

	Mittelwert	Einheit	Grenzwert	Methode
Feuchtigkeit	14,0	%	+/-1,5	MI01 rev.01
Asche	1,0	%	max 1,1	AOAC 923.03

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 25g	UNI EN ISO 6579:2008

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

	Mittelwert	Einheit
Energie/ Brennwert	1430/338	kJ-kcal/100g
Fett	1,1	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2	g/100g
Kohlenhydrate	69	g/100g
davon Zucker	0,7	g/100g
Ballaststoffe	8,0	g/100g
Eiweiss	8,9	g/100g
Salz	<0,01	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 Eiererzeugnisse	
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	

Mehrlagige Papiersäcke zu 3 x 4 kg

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagervorschriften: Kühl (max. 22°C) und trocken 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.