



**Produkt:** Dinkelvollkornmehl fein 1kg

**Artikelnummer:** 5109

**Aktualisiert am:** 23.01.2015

**Produktbeschreibung:** Dinkel wird gereinigt, stufenweise vermahlen und gesiebt.

**Verwendungszweck:**  
Für Backwaren

**Geruch:** typisch  
**Geschmack:** typisch  
**Farbe:** braun - weiß  
**Herkunft:** Europa  
**Granulometrie:** <400µm

**Zutaten:** Dinkel

#### Analytische Werte

|                             | Einheit            | Mittelwert | Grenzwert |
|-----------------------------|--------------------|------------|-----------|
| Feuchtigkeit                | in %               | 11,0       |           |
| Energie/ Brennwert          | in kJ/kcal / 100 g | 1459/345   |           |
| Fett                        | in g / 100 g       | 2,7        | +/- 0,5   |
| davon gesättigte Fettsäuren | in g / 100 g       | 1,35       |           |
| Kohlenhydrate               | in g / 100 g       | 64,0       | +/- 5     |
| davon Zucker                | in g / 100 g       | 1,71       |           |
| Ballaststoffe               | in g / 100 g       | 8,4        |           |
| Eiweiß                      | in g / 100 g       | 12,0       | +/- 2     |
| Salz                        | in g / 100 g       | 0,025      |           |
| Natrium                     | in g / 100 g       | 0,01       |           |

#### Mikrobiologische Werte

|                | Einheit  | Richtwert   | Methode                      |
|----------------|----------|-------------|------------------------------|
| Gesamtkeimzahl | in KBE/g | <1.000.000  | Plate count, Plattenguss     |
| Hefen          | in KBE/g | <10.000     | Sabouraud, Plattenguss       |
| Schimmel       | in KBE/g | <100.000    | Sabouraud, Ausstrich         |
| Coliforme      | in KBE/g | <100        | Violet red Bile, Plattenguss |
| E. Coli        | in KBE/g | <100        | MPN - Verfahren              |
| Salmonellen    | in KBE/g | frei in 25g | Voranreicherung              |

#### Allergene (EG Verordnung 89/2003, EG Verordnung 142/2006)

**Enthält:** -Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse  
**Kann Spuren enthalten:** -Soja und Sojaerzeugnisse  
-Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

**Verpackung:** Packungen 6 x 1 kg

**Mindesthaltbarkeit:** 9 Monate

**Lagervorschriften:** Kühl und trocken lagern

**Mycotoxine:** Die Werte liegen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut EG 1881/2006.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Schwermetalle:</b> | Die Werte liegen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut EG 1881/2006.                              |
| <b>Pestizide:</b>     | Die Rückstände an Pflanzenschutzmittel liegen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut Dec. 27.08.04 |
| <b>Gentechnik:</b>    | Frei laut (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003  |
| <b>Kontaminanten:</b> | Reg. CE 194/97 31.01.97 /Reg. CE 466/2001  |
| <b>Etikettierung:</b> | EU Verordnung 1169/2011  |
| <b>Bemerkung:</b>     | Die Analysen können je nach Erntejahr und Herkunftsland schwanken.                                     |