

Biscotto – Weizenmehl Type 00

Artikelnummer: 6148

Produktbeschreibung:

Eine Mischung aus verschiedenen Weizensorten wird gereinigt, vermahlen und gesiebt. Ideal zur Herstellung von Keksen, Biskuitteigen und Plumcake

Farbe:	Geruch:	Geschmack:
weiß	typisch	typisch

Zutaten:

Weizenmehl Type 00 – Herkunft: EU

chemische, physikalische und rheologische Werte				
	Mittelwert	Einheit	Toleranz	Methode
Feuchtigkeit	14,0	%	max. 15,5	MI01 rev.01
Asche	0,50	%	max. 0,55	AOAC 923.03
Feuchtkleber	>26,0	%		AACC 38-12
Index	>80			AACC 38-12
Fallzahl	min. 300	sek.		ICC 107/1
Farinogramm				
Wasseraufnahme (korrigiert auf 500 FE)	>55,0	%		ICC 115/1
Teigstabilität	>4	min		ICC 115/1
Teigerweichung (FE) 10 min. nach Beginn	<80	FE		ICC 115/1
Extensogramm				
Dehnlänge	140-170	mm		ICC 114/1
Dehnwiderstand	>250	BE		ICC 114/1
Maximum (BE)	360-460	BE max		ICC 114/1
Alveogramm				
P/L	0,55-0,75			ICC 121
W	180-200			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 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	1447/341	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	11	g/100g
Salz	<0,01	g/100g

Allergene: Reg. CE 1169/2011 Anhang II

	+ = enthalten x = kann Spuren enthalten - = nicht enthalten	
	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	-	-
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 auf unseren Produktionslinien. Wir können jedoch eine Kontamination durch die vorhergehende Produktion, Lagerung oder Transport nicht ausschließen.

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

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

**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.

Mehrlagige Papiersäcke zu 15 kg

Multipestizid Rückstände:

Das Produkt entspricht der gültigen Verordnung hinsichtlich Pestizidrückstände (REG. CE 396/2005 und folg.).

Gentechnik/Ioniserte Bestrahlung/ Nanotechnologie:

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

Kontaminanten:

Konform gemäß Verordnung EU 1881/2006 und folgende 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.

Notiz: Die Analysenwerte können je nach Herkunft und Erntejahr schwanken.

Entworfen: Qualitätssicherung