

Hartweizengrieß biologisch

Artikelnummer: 3389

Produktbeschreibung: Hartweizen wird gereinigt, vermahlen und gesiebt.

Farbe:	Geruch:	Geschmack:
gelb	typisch	typisch

Zutaten: Hartweizengriess **Herkunft:** Europa

chemische, physikalische und reologische Werte				
	Mittelwert	Einheit	Grenzwert	Methode
Feuchtigkeit	15,0	%	+/- 0,5	MI01 rev.01
Asche	0,7	%	+/-0,1	AOAC 923.03
Granulometrie				
>500 µm	0,5	%	+/- 0,1	Siebung
>425 µm	26	%	+/- 5	
>300 µm	44	%	+/- 5	
>180 µm	26,5	%	+/- 5	
Boden	2,5	%	max.	

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	<10.000	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	1460/345	kJ-kcal/100g
Fett	1,7	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4	g/100g
Kohlenhydrate	65	g/100g
davon Zucker	2,5	g/100g
Ballaststoffe	0,5	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	-	-
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	-	-

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

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

Verpackung: Papiersäcke zu 10 x 1 kg

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

Gentechnik/Ioniserte Bestrahlung/ Nanotechnologie.

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

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.

Entworfen: Verantwortliche Qualität