

## Weizenmehl Type I

Artikelnummer: 10066

### Produktbeschreibung:

Eine Mischung aus verschiedenen Weizensorten wird gereinigt, stufenweise vermahlen und gesiebt

Farbe:	Geruch:	Geschmack:
leicht graulich	typisch	typisch

### Verwendungszweck:

Für alle gebräuchlichen Backwaren

### Zutaten:

Weizen, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

### Herkunft:

Europa

### chemische, physikalische und reologische Werte

	Mittelwert	Einheit	Grenzwert	Methode
Feuchtigkeit	14,0	%	max. 15,5	MI01 rev.01

### 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	1422/336	kJ-kcal/100g
Fett	1,2	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3	g/100g
Kohlenhydrate	66	g/100g
davon Zucker	0,7	g/100g
Ballaststoffe	6,0	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
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 <sub>2</sub> angegeben	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Erzeugnisse aus Weichtieren	-

Mehrlagige Papiersäcke zu 25 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.