

# Dinkelmehl weiß biologisch "Regiokorn"

Artikelnummer: 10028

Produktbeschreibung:

Dinkelkorn biologisch "Regiokorn" wird gereinigt, stufenweise vermahlen und gesiebt

Farbe:	Geruch:	Geschmack:
weiß	typisch	typisch

**Zutaten:** Dinkelmehl biologisch – Herkunft: Südtirol (Vinschgau, Pustertal)

### chemische, physikalische und rheologische Werte

	Mittelwert	Einheit	Toleranz	Methode
Feuchtigkeit	14,5	%	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	<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	1489/351	kJ-kcal/100g
Fett	1,3	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2	g/100g
Kohlenhydrate	70	g/100g
davon Zucker	0,8	g/100g
Ballaststoffe	3,7	g/100g
Eiweiß	13	g/100g
Salz	<0,01	g/100g

### Allergene: Reg. CE 1169/2011 Anhang II

		<b>+ = enthalten</b> <b>x = kann Spuren enthalten</b> <b>- = nicht enthalten</b>	
		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	-	-
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 <sub>2</sub> angegeben	-	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-	-
Weichtiere und Erzeugnisse aus Weichtieren	-	-

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

**Mindesthaltbarkeit:** 12 Monate

**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: mehrlagige Papiersäcke, 3x5kg

**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:** Mitarbeiterin Qualitätssicherung