

<p style="text-align: center;">Produktspezifikation</p> <p style="text-align: center;">Weizenmehl Type 405 (B)</p>	<p>Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel.: 0 70 63-97 97 0</p> <p style="text-align: center;">Seite 1 von 3 29.01.2021 Revision 1.10</p>	
--	---	---

1. Bezeichnung

Weizenmehl Type 405

2. Beschreibung:

Mehl vom Rohstoff Weichweizen mit einem Mineralstoffgehalt bis zu 500 mg/100g. Praktisch frei von Verunreinigungen und Fremdbesatz. Das Grunderzeugnis wurde aus keinem anderen Rohstoff als Weizen hergestellt.

- a) Aussehen: elfenbeinfarbenes, pulverförmiges und homogenes Weizenmehl
- b) Geruch: arteigen, nach Weizen, ohne Fremdgeruch, nicht muffig
- c) Geschmack: nach Weizen, neutral, ohne Fremdgeschmack
- d) Textur: rieselfähig, pulverförmig
- e) Zolltarif-Nr: 1101 0015

3. Herkunft

EU

4. Zutaten

Weizenmehl

5. Gesetzliche Bestimmung

Das Produkt wird unter Berücksichtigung und Einhaltung der Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts (LFGB) und des HACCP-Konzeptes hergestellt und entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

6. Transport- / Lagerbedingungen


- kühle und trockene Lagerung (< 18°C, < 60% r.F.)
- MHD: unter genannten Voraussetzungen mind. 13 Monate
- RLZ: unter genannten Voraussetzungen mind. 11 Monate

7. Verpackung

1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, lose

Das verwendete Verpackungsmaterial entspricht der VO (EU) 1935/2004, VO (EU) 10/2011 und allen weiteren relevanten Bestimmungen der EU und Deutschlands in der jeweils gültigen Fassung und ist in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt.

Loskennzeichnung: abhängig von VE

Produktspezifikation Weizenmehl Type 405 (B)	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel.: 0 70 63-97 97 0 Seite 2 von 3 29.01.2021 Revision 1.10	
---	--	---

8. Analytische Daten

a) mikrobiologische Daten

Parameter	Richtwert	Warnwert	Einheit
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	1 000 000	-	KbE/g
Schimmel	10 000	-	KbE/g
Escherichia coli	10	100	KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken	100	1 000	KbE/g
Bacillus cereus	100	1 000	KbE/g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	100	1 000	KbE/g
Salmonellen	-	negativ	25 g

b) Produktspezifische Werte*

Parameter	Wert	Einheit	Methode
Mineralstoffgehalt	< 0,5	% i.Tr.	Veraschung bei 900 °C
Feuchte	< 15,0	%	Trocknung bei 130 °C, 2 h
Kleber	23,5-26,5	%	ICC-Standard
Protein	10,0-11,5	% i.Tr.	NIR (Nx5,7)
Fallzahl	> 180	s	ICC-Standard

c) Nährwerte*

	pro 100 g Trockenprodukt
Brennwert (kcal/kJ)	336 / 1424
Fett (g)	1,1
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,1
Kohlenhydrate (g)	69,0
davon Zucker (g)	0,4
Ballaststoffe (g)	4,0
Eiweiß (g)	10,5
Salz (g)	< 0,01

* Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

9. Rückstände und GMO

Rückstandsanalytik und Mikrobiologie entsprechen den jeweiligen Höchstmengen-Verordnungen bzw. den Empfehlungen der DGHM. Das Produkt ist des Weiteren frei von genmanipuliertem Material gemäß GMO-Verordnung EG/1829/2003 und EG/1830/2003.

Produktspezifikation Weizenmehl Type 405 (B)	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel.: 0 70 63-97 97 0 Seite 3 von 3 29.01.2021 Revision 1.10	
---	--	---

10. Allergene

Potentielle Allergene Stoffe nach Anhang II Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	Im Produkt enthalten		Eventuell Kreuz- kontamination möglich		wenn ja, aus welcher Zutat
	ja	nein	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizen
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch- und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesam und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid (SO₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, als SO₂ angegeben.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Aufgrund des komplexen Warenflusses (Anbau, Ernte, Lagerung, Transportwege) sind Spuren von Soja, Senf und Lupine nicht völlig auszuschließen.

Das Produkt besitzt Lebensmittelqualität. Ist eine Änderung des Produktes vorgesehen, so wird dies mit dem Kunden vereinbart.

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

Frießinger Mühle GmbH

Qualitätssicherung