**1. Bezeichnung**
Weizenmehl

**2. Beschreibung:**
Mehl vom Rohstoff Weichweizen mit einem Mineralstoffgehalt bis zu 550 mg /100 g, entsprechend dem italienischen Weizenmehl Tipo 00. Das Mehl zeichnet sich durch einen höheren Protein- und Klebergehalt im Vergleich zu einem Haushaltsmehl aus. Der Kleber ist elastisch und dehnbar, wodurch das Mehl besonders gut für die Herstellung eines Pizzateiges geeignet ist. 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 entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den aktuellen Anforderungen der deutschen und europäischen 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, 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

## 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 | ≤ 0,55 | % i.Tr. | Veraschung bei 900 °C |
| Feuchte | < 15,0 | % | Trocknung bei 130 °C, 2 h |
| Feuchtkleber | 27 – 30 | % | ICC-Standard 155 |
| Protein | 11,0 - 12,5 | % i.Tr. | NIR (Nx5,7) |
| Fallzahl | > 280 | s | ICC-Standard |
| W-Wert | 270-310 | | Alveogramm (Chopin) |

### c) Nährwerte*

| | pro 100 g Trockenprodukt |
|---|---|
| Brennwert (kcal/kJ) | 339 / 1438 |
| Fett (g) | 1,0 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0,1 |
| Kohlenhydrate (g) | 69,0 |
| davon Zucker (g) | 0,4 |
| Ballaststoffe (g) | 4,0 |
| Eiweiß (g) | 11,5 |
| 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.

## 10. Allergene

| **Potentielle Allergene**<br>Stoffe nach Anhang II Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 | **Im Produkt enthalten** | | **Eventuell Kreuz-kontamination möglich** | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **ja** | **nein** | **ja** | **nein** | **wenn ja, aus welcher Zutat** |
| **Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse** | ☒ | ☐ | ☒ | ☐ | Weizen |
| **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse** | ☐ | ☒ | ☐ | ☒ | |
| **Eier und Eierzeugnisse** | ☐ | ☒ | ☐ | ☒ | |
| **Fisch und Fischerzeugnisse** | ☐ | ☒ | ☐ | ☒ | |
| **Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse** | ☐ | ☒ | ☐ | ☒ | |
| **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse** | ☐ | ☒ | ☐ | ☒ | |
| **Soja und Sojaerzeugnisse** | ☐ | ☒ | ☐ | ☒ | |
| **Milch- und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)** | ☐ | ☒ | ☐ | ☒ | |
| **Sellerie und Sellerieerzeugnisse** | ☐ | ☒ | ☐ | ☒ | |
| **Senf und Senferzeugnisse** | ☐ | ☒ | ☐ | ☒ | |
| **Sesam und Sesamerzeugnisse** | ☐ | ☒ | ☐ | ☒ | |
| **Schwefeldioxid ($SO_2$) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, als $SO_2$ angegeben.** | ☐ | ☒ | ☐ | ☒ | |
| **Lupinen und Lupinenerzeugnisse** | ☐ | ☒ | ☐ | ☒ | |
| **Weichtiere und Weichtiererzeugnisse** | ☐ | ☒ | ☐ | ☒ | |

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