



Produktspezifikation
Art. Nr. 2303
RIWO Aroma Roggensauer 100
25kg Gebinde

Revision 1
Stand: 29.01.10
Seite 1 von 3

Verkehrsbezeichnung: Getrockneter Roggensauerteig

Zutaten (gemäß LMKV): Roggensauerteig

Produktbeschreibung:

Allgemein: Roggentypenmehl, auf natürlichem Wege 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert. Das Produkt entspricht den Anforderungen des LFGB.

Aussehen: Hellbraunes Pulver, klumpenfrei

Geruch: arteigen, aromatisch, säuerlich, frei von Fremdgeruch, nicht muffig

Geschmack: arteigen, aromatisch, säuerlich, frei von Fremdgeschmack, nicht muffig



Bestimmungsgemäße Verwendung:

Verwendung als anteilige Zutat in Lebensmitteln, die entweder erhitzt, anderweitig konserviert oder bis zum baldigen Verzehr gekühlt werden.

Verarbeitungshinweis / Dosierung / Backanleitung:

Siehe Etikett

Lagerung / Haltbarkeit:

- Bei kühler, trockener Lagerung. Die Lagertemperatur sollte 20°C nicht überschreiten
- Entsprechend dem auf der Verpackung angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum

Abpackung:

Papiersackgebilde 25kg mit PE Inliner

Die gelieferten Artikel sind in Packmitteln verpackt, die zur Verwendung als Lebensmittelverpackungen geeignet sind. Die Produkte entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften (jeweils einschließlich aller Ergänzungen und in der zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung gültigen Fassung): Verordnung (EG) Nr. 1935 / 2004, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01.09.2005, Bedarfsgegenständeverordnung vom 23.12.1997, Richtlinie 2002/72/EG (einschließlich der Änderungsrichtlinie 2004/1/EG, 2004/19/EG, 2005/79/EG, 2007/19/EG und 2008/39/EG).



Produktspezifikation
Art. Nr. 2303
RIWO Aroma Roggensauer 100
25kg Gebinde

Revision 1
Stand: 29.01.10
Seite 2 von 3

GVO Erklärung:

Der Lieferant / Hersteller bestätigt hiermit, dass das gelieferte Produkt, gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003, keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält oder aus solchen besteht und keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert:	1410 kJ	332 kcal
Eiweiß:		10,5 g
Kohlenhydrate:		68,5 g
Fett:		1,8 g
Ballaststoffe:		7,9 g

Weitere chemische / physikalische Angaben:

Mineralstoffe:	3,3 g
Wasser:	8,0 g

Mikrobiologische Angaben: Richt- und Warnwerte der DGHM für Getreidemahlerzeugnisse

	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	$1,0 \times 10^6$ KbE/g	----
Enterobacteriaceae	$1,0 \times 10^5$ KbE/g	$1,0 \times 10^6$ KbE/g
E. coli	$1,0 \times 10^1$ KbE/g	$1,0 \times 10^2$ KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken	$1,0 \times 10^2$ KbE/g	$1,0 \times 10^3$ KbE/g
Bacillus cereus	$1,0 \times 10^2$ KbE/g	$1,0 \times 10^3$ KbE/g
Sulfitreduzierende Clostridien	$1,0 \times 10^2$ KbE/g	$1,0 \times 10^3$ KbE/g
Salmonellen	----	nicht nachweisbar in 25g
Hefen	$1,0 \times 10^3$ KbE/g	----
Schimmelpilze	$1,0 \times 10^4$ KbE/g	----



Produktspezifikation
Art. Nr. 2303
RIWO Aroma Roggensauer 100
25kg Gebinde

Revision 1
 Stand: 29.01.10
 Seite 3 von 3

Pflanzenschutzmittel / Schwermetalle / Mykotoxine:

Das Produkt erfüllt bezüglich des Gehaltes an Schwermetallen und Mykotoxine die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 vom 19.12.2006 (Kontaminanten-Verordnung) für Getreide in der aktuellen Fassung. In Bezug auf Pestizidrückstände erfüllt das Produkt die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 vom 23.02.2005 in der gültigen Fassung.

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung				Angabe des Inhaltsstoffs
01	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	Gluten
02	Krebstiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
03	Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
04	Fisch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
05	Erdnüsse und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
06	Soja und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
07	Milch und -erzeugnisse, einschl. Laktose	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
09	Sellerie und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
10	Senf und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
14	Weichtiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein		