



Produktspezifikation
Art. Nr. 4120
Super Francaise Type 550
25,0 kg

Revision 1
Stand: 29.01.10
Seite 1 von 3

-Verkehrsbezeichnung: Weizenmehl Type 550

Zutaten (gemäß LMKV): keine

Produktbeschreibung:

Allgemein: Feines, rieselfähiges Getreidemahlerzeugnis aus Weizen

Aussehen: Beige, rein, frei von Verunreinigungen sowie Beimischungen jeglicher Art

Geruch: arteigen, nicht muffig, frei von Fremdgeruch

Geschmack: arteigen, ohne Fremdgeschmack



Bestimmungsgemäße Verwendung:

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

Verarbeitungshinweis / Dosierung / Backanleitung:

- entfällt -

Lagerung / Haltbarkeit:

- Kühle und trockene Lagerung
- Entsprechend dem auf der Verpackung angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum

Abpackung:

25 kg Papiersack

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. 4120
Super Francaise Type 550
25,0 kg

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:	1433 kJ	338 kcal
Eiweiß:		9,8 g
Kohlenhydrate:		72,0 g
davon Zucker:		1,0 g
Fett:		1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:		0,2 g
Ballaststoffe:		4,3 g
Natrium:		0,002 g

Weitere chemische / physikalische Angaben:		
	min	max
Feuchtigkeit:		15,0 %
Mineralstoffgehalt i. d. Tr.:	0,51 %	0,63 %
Protein i. d. Tr.:		12,0 %
Feuchtegluten:	24,0 %	
Fallzahl:	250 sec	380 sec

Mikrobiologische Angaben:	
	Werte
Gesamtkeimzahl	<1,0 x 10 ⁶ KbE/g
Hefen	<1,0 x 10 ³ KbE/g
Schimmelpilze	<1,0 x 10 ⁴ KbE/g
Enterobacteriaceae	<1,0 x 10 ⁵ KbE/g
E. coli	<10 KbE/g
Koagulase pos. Staphylokokken	<1,0 x 10 ² KbE/g
Bacillus cereus	<1,0 x 10 ² KbE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25g



Produktspezifikation
Art. Nr. 4120
Super Francaise Type 550
25,0 kg

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	