erhalten am 07.03.2017
STAV 102926

GoodMills Deutschland

Produktspezifikation

Weizenvollkornmehl
Ernte 2016

Artikelnummer	368106 (25 kg)
GTIN	426 005 097 810 0
Verkehrsbezeichnung	Weizenvollkornmehl
Produktbeschreibung	Weizenvollkornmehl ist ein aus keimfähigem, gesundem, gentechnologisch nicht verändertem und nicht bestrahltem Brotweizen der Art Triticum aestivum L. hergestelltes Mahlerzeugnis.
Zutaten (in absteigender Reihenfolge)	**Weizenmehl,** Herkunft EU

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen:	hellbraune Farbe
Geruch:	frisch, arteigen, ohne Fremdgeruch
Geschmack:	frisch, arteigen, ohne Fremdgeschmack

Nährwertangaben[1] gemäß Verordnung (EG) Nr. 1169/2011		
	Einheit	**bezogen auf 100 g**
Energie	kJ / kcal	1373 / 328
Fett	g	2,4
- davon gesättigte Fettsäuren	g	0,3
Kohlenhydrate	g	60
- davon Zucker	g	0,7
Ballaststoffe	g	10,0
Eiweiß [2]	g	11
Salz [3]	g	< 0,01

[1] Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel. Nährwertangaben unterliegen naturbedingten Schwankungen.

[2] Eiweiß = Gesamtstickstoff x 6,25

[3] Salz (Salzäquivalent) = Natrium x 2,5

Erstellt von: U. Abrahamczyk	Freigegeben durch: U. Abrahamczyk	Version 1 gültig ab: 26.08.2016 Druckdatum: 07.03.2017

Nordland Mühlen GmbH • Dampferweg 4 • D-17126 Jarmen
Phone: +49 3 99 97 104 02 • Fax: +49 3 99 97 108 28 • info@goodmills.de • www.goodmills.de

Analytische Kennzahlen

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle analytisch erfassten Eigenschaften naturbedingten Schwankungen unterliegen.

Chemische Parameter

	Methode	Wertebereich	Einheit
Wassergehalt	1h 130° C	14,0 – 15,0	%
Mineralstoffgehalt	ICC 104/1	Gehalt des ganzen Kornes	

Mikrobiologische Parameter

Das Produkt entspricht der aktuellen Empfehlung für Getreidemehle aus Weizen, Roggen, Dinkel der Fachgruppe Lebensmittel-Mikrobiologie und Lebensmittel-Hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM):

	Richtwert	Warnwert	Einheit
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (30°C)	1×10^6	-	KbE/g
Escherichia coli	1×10^1	1×10^2	KbE/g
Schimmelpilze	1×10^4	-	KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3	KbE/g
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3	KbE/g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	1×10^2	1×10^3	KbE/g
Salmonella	-	n.n. in 25 g	KbE/g

Anmerkung: Die mikrobiologische Belastung von Getreidemahlerzeugnissen unterliegt natürlichen Schwankungen. Durch besondere Sorgfalt erreichen wir, dass sich der mikrobiologische Status unserer Mahlprodukte auf dem jeweils niedrigsten erreichbaren Niveau befindet.

Produktsicherheit

Bei Weizenvollkornmehl handelt es sich um ein Lebensmittel, das in zubereiteter/verarbeiteter Form (nach vollständigem Durchbacken) für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Das Produkt wird im Rahmen eines zertifizierten QM-Systems IFS Food hergestellt und entspricht allen Anforderungen der deutschen und europäischen Lebensmittelgesetzgebung. Weizenvollkornmehl wird entsprechend der Lebensmittelhygiene-VO aus hygienisch einwandfreien Rohstoffen hergestellt. Die Abwesenheit von Fremdbestandteilen und Verunreinigungen wird entsprechend dem jeweiligen Stand der Technik durch ein modernes HACCP-Konzept gewährleistet.

Mykotoxine	Entspricht Verordnung(EG) Nr. 1881/2006: Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
Schwermetalle	Entspricht Verordnung (EG) Nr. 1881/2006: Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
Pflanzenschutzmittel	Entspricht Verordnung (EG) Nr. 396/2005: Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs
GMO-Thematik	Entspricht Verordnung (EG) Nr. 1829/2003: Genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel Entspricht Verordnung (EG) Nr. 1830/2003: Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln

Anmerkung: Das Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebens- und Futtermittelrechts in der jeweils gültigen Fassung. Die Erfüllung der Ansprüche bestimmter Verbrauchergruppen (z.B. Säuglinge und Kleinkinder) bedürfen einer vorherigen gegenseitigen Abstimmung.

Allergene (Zutaten)	Die Zutaten-Kennzeichnung erfolgt gemäß LMIV-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Folgende kennzeichnungspflichtige Zutaten sind im Produkt rezepturbedingt enthalten:
	☒ Glutenhaltige Getreide ☐ Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse ☐ Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Schalenfrüchte ☐ Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Schwefeldioxid und Sulfite ☐ Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Allergene (Kreuzkontaminationen im Sinne nebenstehender Erklärung)	Folgende kennzeichnungspflichtige Allergene werden bei der Produktion anderer Produkte regelmäßig auf derselben Linie verarbeitet. Die Angaben zur Kreuzkontamination unterliegen keiner Versionspflege.
	☒ Glutenhaltige Getreide ☐ Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse ☐ Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Schalenfrüchte ☐ Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Schwefeldioxid und Sulfite ☐ Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Anbau, Ernte, Lagerung, Transport) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren Kreuzkontamination, z.B. durch botanische Verunreinigungen, nicht immer sicher ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, die vollständige Abwesenheit kennzeichnungspflichtiger Allergene zu garantieren.

Lager- und Transportbedingungen
Empfehlung: kühl, trocken, dunkel, sauber, ohne Fremdgerüche

Haltbarkeit
Bei sachgemäßer Lagerung ist das Produkt 12 Monate haltbar. Restlaufzeit bei Anlieferung 7 Monate

Verpackung
gesackt in mehrlagigen 25 kg Papierventilsäcken (Papier chlorfrei gebleicht) 30 Sack/Palette
Das Verpackungsmaterial entspricht allen deutschen und europäischen rechtlichen Anforderungen.
Um die Stabilität beim Versand oder bei Bewegungen der Ware zu gewährleisten wird ein flüssiger Klebstoff als Haftmittel auf die Verpackung getragen.
Das Herstellerwerk Nordland Mühlen GmbH ist an folgendes Entsorgungssystem angeschlossen: ☒ Duale System Deutschland ☐ Repa Resy ☐ Interseroh ☐ ……..

Codierung	
MHD	Tag/Monat/Jahr **(TT/MM/JJ)**
Charge	z.B. 340216: 34 = Kalenderwoche, 02 = Tag der Woche, 16 = Jahr

Unsere Auskünfte über Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen erfolgen nach bestem Wissen, jedoch unverbindlich. Sie befreien Sie nicht von der eigenen Prüfung der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke und in Bezug auf die Verletzung etwaiger Schutzrechte Dritter. Wir liefern unsere Produkte in einwandfreier Qualität entsprechend unseren "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".