erhalten am 09.03.2017
STAV 103860

GoodMills Deutschland

Produktspezifikation

Mirella Weizenmehl Type 405
25 kg

Artikelnummer	308606
GTIN	4008549011224
Verkehrsbezeichnung	Weizenmehl
Produktbeschreibung	Weizenmehl Type 405 ist ein aus keimfähigem, gesundem, gentechnologisch nicht verändertem und nicht bestrahltem Brotweizen der Art Triticum aestivum L. hergestelltes Mahlerzeugnis.
Zutaten	Weizenmehl

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen:	hellcremefarbenes feines Pulver
Geruch:	frisch, arteigen, ohne Fremdgeruch
Geschmack:	frisch, arteigen, ohne Fremdgeschmack

Nährwertangaben gemäß Nährwertkennzeichnungsverordnung [1)]	
	Werte bezogen auf 100 Gramm
Brennwert (kJ)/(kcal)	1457 / 344
Eiweiß [2)] (g)	10,0
Kohlenhydrate (g)	72,3
davon Zucker (g)	0,7
Fett (g)	1,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,1
Ballaststoffe (g)	2,8
Natrium (g)	<0,01

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

[2)] Eiweiß = Gesamtstickstoff x 6,25

Aurora Mühle Hamburg GmbH • Trettaustraße 49 • D-21107 Hamburg
Phone: +49 40 75 109-01 • Fax: +49 40 75 109-131 • auroramuehle@kampffmeyer.de • www.kampffmeyer.de

Analytische Kennzahlen

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

Chemische Parameter			
	Methode	**Wertebereich**	**Einheit**
Proteingehalt	ICC Standard 105, Standardmethoden für Getreide, Mehl und Brot, 7. Aufl.	>9,0	% i. Tr. (N x 5,7)
Wassergehalt	1h 130° C	<15,5	%
Mineralstoffgehalt	ICC 104/1	≤0,50	% i. Tr.
Fallzahl	ICC 107/1	≥ 180	sec
Feuchtklebergehalt	ICC 155	≥ 18	%

Mikrobiologische Parameter			
Das Produkt entspricht der aktuellen Empfehlung für Getreidemahlerzeugnisse der Fachgruppe Lebensmittel-Mikrobiologie und Lebensmittel-Hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM):			
	Richtwert	**Warnwert**	**Einheit**
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (30°C)	10^6	-	KbE/g
Enterobacteriaceae	10^5	10^6	KbE/g
Escherichia coli	10^1	10^2	KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	10^2	10^3	KbE/g
präsumtive Bacillus cereus	10^2	10^3	KbE/g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	10^2	10^3	KbE/g
Salmonellen	-	n.n. in 25g	KbE/g
Hefen	10^3	-	KbE/g
Schimmelpilze	10^4	-	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.			

Aurora Mühle Hamburg GmbH • Trettaustraße 49 • D-21107 Hamburg
Phone: +49 40 75 109-01 • Fax: +49 40 75 109-131 • auroramuehle@kampffmeyer.de • www.kampffmeyer.de

Produktsicherheit

Bei Weizenmehl Type 405 handelt es sich um ein Lebensmittel, das in zubereiteter/verarbeiteter Form (nach thermischer Behandlung) 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. Weizenmehl Type 405 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 (EG) VO 1881/2006: Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
Schwermetalle	Entspricht (EG) VO 1881/2006: Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
Pflanzen-schutzmittel	Entspricht (EG) VO 396/2005: Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs
GMO-Thematik	Entspricht (EG) VO 1829/2003: Genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel Entspricht (EG) VO 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.

Aurora Mühle Hamburg GmbH • Trettaustraße 49 • D-21107 Hamburg
Phone: +49 40 75 109-01 • Fax: +49 40 75 109-131 • auroramuehle@kampffmeyer.de • www.kampffmeyer.de

Allergene (Zutaten)	Die Zutaten-Kennzeichnung erfolgt gemäß LMKV. 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.

Aurora Mühle Hamburg GmbH • Trettaustraße 49 • D-21107 Hamburg
Phone: +49 40 75 109-01 • Fax: +49 40 75 109-131 • auroramuehle@kampffmeyer.de • www.kampffmeyer.de

Lager- und Transportbedingungen
Empfehlung: kühl (<20°C), trocken (<70% Luftfeuchtigkeit), dunkel, sauber, ohne Fremdgerüche

Haltbarkeit
Bei sachgemäßer Lagerung ist das Produkt 18 Monate haltbar.

Verpackung
gesackt in zweilagigen 25 kg Papierventilsäcken (Papier chlorfrei gebleicht) 30 Sack/Palette)
Das Verpackungsmaterial entspricht allen deutschen und europäischen rechtlichen Anforderungen
Das Herstellerwerk Aurora Mühle Hamburg ist an folgendes Entsorgungssystem angeschlossen: ☒ Duale System Deutschland ☐ Repa Resy ☐ Interseroh ☐ ……..

Codierung Sackware	
Beispiel	49 88888 24.04.2015 0126
Produktionsstätte	49 = Werknummer für die Aurora-Mühle Hamburg
Charge	88888 = 5-stellige Chargennummer für den Absackauftrag
MHD	24.04.2015 = Absackdatum plus 18 Monate
laufende Sacknummer	0126 = laufende Sacknummer der betreffenden Charge

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".

Aurora Mühle Hamburg GmbH • Trettaustraße 49 • D-21107 Hamburg
Phone: +49 40 75 109-01 • Fax: +49 40 75 109-131 • auroramuehle@kampffmeyer.de • www.kampffmeyer.de