

Produkt-Spezifikation

1.	Schnitzer-Artikelbezeichnung	Schnitzer Bioplus®-Dinkel
2.	Schnitzer-Artikelnnummer	A2212 / A2213
3.	EAN-Nummer	4022993022124 / 4022993022131
4.	Produktbeschreibung Sorte Anbau Herkunftsland Farbe / Aussehen Geruch / Geschmack	gut backfähige Sortenmischung, rote Sorten gemäß EG-Bio-VO 834/2007 & 889/2008 von Mitgliedern anerkannter Anbauverbände und eigenem Vertragsanbau Deutschland, bei Knappheit europäisches Ausland Arttypisch gelb arteigen
5.	Produkteigenschaften Wassergehalt Protein Fallzahl Feuchtkleber Sedimentationswert	Max. 14,5% > 12% Ca. 250 25 – 29% 25 - 35
6.	Mikrobiologische Anforderungen	Es gelten die aktuellen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)
7.	Mykotoxine Σ Aflatoxine Zearalenon Deoxynivalenol Ochratoxin A	≤ 3 µg/kg - max. 75% des BGA Richtwertes ≤ 50 µg/kg - max. 75% des BGA Richtwertes ≤ 500 µg/kg - max. 75% des BGA Richtwertes ≤ 2,25 µg/kg - max. 75% des BGA Richtwertes Im weiteren gilt die Kontaminanten VO (EG) Nr. 1881/2006 mit Änderungen 105/20110 und 165/2010
8.	Schwermetalle - Blei - Cadmium	Max. 0,1 mg/kg (laut Rückstands-Höchstmengen-VO zugelassene Höchstmenge für Getreide: 0,2 mg/kg) max. 0,05 mg/kg (Laut Rückstands-Höchstmengen-VO zugelassene Höchstmenge für Getreide: 0,1 mg/kg) Im weiteren gilt die Kontaminanten VO (EG) Nr. 1881/2006 mit Änderungen 105/20110 und 165/2010
9.	Rückstands-Analytik Pflanzenschutz-, Schädlings- bekämpfungs-, Vorratsschutzmittel	Lt. VO (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen unter Berücksichtigung der Öko-Verordnung und den BNN- Orientierungswerten (d.h. ≤0,01 mg/kg pro Einzelsubstanz und max. 2 nachgewiesene Einzelsubstanzen).

10.	Zutaten mit allergenem Potential gemäß Richtlinie 2000/13/EG	Glutenhaltiges Getreide
11.	Gentechnik-Kennzeichnung	Das Produkt entspricht den Bestimmungen der VO 1829/2003 und 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt.
12.	Bestrahlung	Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
13.	Nährwertangaben pro 100g nach Souci, Fachmann, Kraut 2016 Brennwert/Energie Fett davon ges. Fettsäuren davon einfach unges. Fettsäuren davon mehrfach unges. Fettsäuren Kohlenhydrate davon Zucker Ballaststoffe Eiweiß Salz (berechnet aus rohstoffeigenem Natrium)	1436 kJ / 339 kcal 1,7 g 0,2 g 0,3 g 1,2 g 60,3 g 0,3 g 10 g 17 g 0,001 g
14.	Verpackung	Mehrfach-Papiersäcke, 25 bzw. 10 kg Inhalt Die Verpackung des Produktes entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Bedarfsgegenstände VO (EG) Nr. 1935/2004
15.	Haltbarkeit	12 Monate nach Abfüllung
16.	Deklaration	Etikettierung mit Angaben: Inhalt, Gewicht, Chargennummer / MHD, Bio-Kontrollstelle
17.	Lagerbedingungen	Kühl und trocken
18.	Bio-Verordnung gemäß VO (EG) 834/2007 & 889/2008	DE-Öko-003 Kontrollnr.: DE-BW-003-07000-BCD
19.	Allgemein	Alle nicht in der Spezifikation erwähnten Parameter entsprechen der deutschen Lebensmittelgesetzgebung.
20.	Stand der Information	10/20