



Produktspezifikation Bio-Select Weizenvollkornmehl

Stand:
03.04.2023

1. Produkt			
Bezeichnung des Lebensmittels nach LMIV		Bio-Weizenvollkornmehl	
Artikelbezeichnung		Bio-Select Weizenvollkornmehl	
Artikel-Nr.		A13502 (Sackware), A13500 (lose)	
2. Sensorische Merkmale			
Farbe / Aussehen		Beige bis leicht bräunlich	
Geruch		Artypisch, frisch, ohne Fremdgeruch	
Geschmack		Artypisch, frisch, ohne Fremdgeschmack	
Konsistenz / Struktur		Fein	
3. Analytische Daten			
Feuchtigkeit	[%]	ICC 110/1	< 15,0
Feuchtkleber	[%]	ICC 137	≥ 22,0 (im Ganzkorn)
Fallzahl	[s]	ICC 107	> 200
4. Mikrobiologische Parameter nach den DGHM-Richtwerten (Stand 2015)			
Aerobe mesophile Keimzahl		[KbE / g]	< 1.000.000
Escherichia coli		[KbE / g]	< 10
Koagulase-positive Staphylokokken		[KbE / g]	< 100
Präsumtive Bacillus cereus		[KbE / g]	< 100
Sporen von sulfidred. Clostridien		[KbE / g]	< 100
Schimmelpilze		[KbE / g]	< 10.000
Salmonellen		in 25 g	nicht nachweisbar
5. Nährwerte (pro 100 g)*			<small>*Quelle: GMF nach BLS 3.02</small>
physiologischer Brennwert		[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
Eiweiß		[g]	11
Salz		[g]	< 0,01
Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.			
6. Zutaten			
Unsere Mehle sind frei von jeglichen Zusätzen.			



Produktspezifikation Bio-Select Weizenvollkornmehl

Stand:
03.04.2023

7. Kontrollnummer

DE-BY-005-03001-BDE

Das Produkt entspricht der EG-Bio-Basisverordnung 2018/848, der delegierten Rechtsakte, der korrespondierenden Durchführungsverordnungen, alle in der jeweils konsolidierten Fassung.

Es gelten die BNN-Orientierungswerte in der jeweils gültigen Fassung, veröffentlicht auf der offiziellen BNN Website

8. Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-005
Ecocert Deutschland GmbH, Konstanz

9. Verpackung

25 kg Papiersäcke oder lose

10. Herkunft

chargenabhängig (EU-Landwirtschaft)

11. Haltbarkeit

6 Monate
bei kühl, trockener und sachgemäßer Lagerung

12. Allergene

Das Produkt enthält Gluten. Das Produkt ist nicht für an Zöliakie erkrankte Personen geeignet. Detaillierte Informationen gibt unsere Allergenauskunft.

13. GVO-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass die von unserer Firma produzierten Produkte gemäß den Verordnungen EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel nicht kennzeichnungspflichtig sind.

Derzeit sind keine genveränderten Weizen,- Roggen- und Dinkelsorten in Europa zugelassen. Wir verarbeiten keine genveränderten Zutaten.

Da Getreide ein Naturprodukt vom Feld ist, können wir keine Aussagen über zufällig vorhandene Spuren von GVOs treffen und können daher nicht garantieren, dass unsere Produkte generell GVO-frei sind.

14. Allgemeine Informationen

Das Produkt wird unter Einhaltung der Vorgaben der VO (EG) 852/2004 und den aktuell gültigen gesetzlichen Bestimmungen des aktuellen Lebensmittelrechtes hergestellt.

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgerührt werden.