

Produktspezifikation

Rosenmehl Dinkelvollkornmehl

Artikelnummer	322401 lose, 321006 25kg, 312406 25kg
GTIN	4002457322403, 4002457005764
Verkehrsbezeichnung	Dinkelmehl
Produktbeschreibung	Dinkelvollkornmehl ist ein aus keimfähigem, gesundem, gentechnologisch nicht verändertem und nicht bestrahltem Brotweizen der Art Triticum Spelta L. hergestelltes Mahlerzeugnis.
Deklaration Zutaten (in absteigender Reihenfolge, Allergene in Fettdruck)	Dinkelmehl, Ascorbinsäure Dinkelvollkornmehl ist für eine <input checked="" type="checkbox"/> vegane <input checked="" type="checkbox"/> vegetarische Ernährung geeignet.

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen:	dunkles Mehl mit Stippen
Geruch:	frisch, arteigen, ohne Fremdgeruch
Geschmack:	frisch, arteigen, ohne Fremdgeschmack

Nährwertangaben ¹⁾ gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011		
	Einheit	bezogen auf 100 g
Energie	kJ / kcal	1509/357
Fett	g	3,6
- davon gesättigte Fettsäuren	g	0,5
Kohlenhydrate	g	64
- davon Zucker	g	3,9
Ballaststoffe	g	8,3
Eiweiß ²⁾	g	13
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: E. Bubser	Freigegeben durch: S. Bohrmann	Version 9 gültig ab: 01.11.2023
-------------------------	--------------------------------	------------------------------------

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.	>12,0	%i.Tr. (Nx5,7)
Wassergehalt	1h 130° C	max.15,0	%
Mineralstoffgehalt	ICC 104/1	1,6-2,1	% i. Tr.
Fallzahl	ICC 107/1	> 200	sec
Feuchtklebergehalt	ICC 155	>30,0	%

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 x 10 ⁶	-	KbE/g
<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 ¹	1 x 10 ²	KbE/g
Schimmelpilze	1 x 10 ⁴	-	KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³	KbE/g
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 ²	1 x 10 ³	KbE/g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	1 x 10 ²	1 x 10 ³	KbE/g
<i>Salmonella</i>	-	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 Dinkelvollkornmehl handelt es sich um ein Lebensmittel, das in zubereiteter/ verarbeiteter Form nach vollständigem Durcherhitzen für den menschlichen Verzehr oder den Einsatz als Futtermittel bestimmt ist. Getreidemahlprodukte und Teige sind nicht zum Rohverzehr geeignet. Das Produkt wird im Rahmen eines zertifizierten QM-Systems (IFS Food) hergestellt und entspricht allen Anforderungen der deutschen und europäischen Lebensmittelgesetzgebung.

Dinkelvollkornmehl 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. 915/2023: Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
Schwermetalle	Entspricht Verordnung (EG) Nr. 915/2023: Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
Pflanzen-schutz-mittel	Entspricht Verordnung (EG) Nr. 396/2005: Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs
GMO	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 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Folgende kennzeichnungspflichtige Zutaten sind im Produkt rezepturbedingt enthalten:
	<input checked="" type="checkbox"/> Glutenhaltige Getreide (Dinkelweizen) <input type="checkbox"/> Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte <input type="checkbox"/> Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid und Sulfite <input type="checkbox"/> Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> 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 oder können anbaubedingt in Getreideprodukten enthalten sein. Die Angaben zur Kreuzkontamination unterliegen keiner Versionspflege.
	<input checked="" type="checkbox"/> Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen) <input type="checkbox"/> Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse <input checked="" type="checkbox"/> Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte <input type="checkbox"/> Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse <input checked="" type="checkbox"/> Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid und Sulfite <input checked="" type="checkbox"/> Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> 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.

Allergen information (trace labelling)

- ☒ Getreideprodukte können naturbedingt Spuren von **Soja, Lupine** und **Senf** enthalten.
☐ **Dinkel** ist eine Art von Spelz**weizen** und kann naturbedingt Spuren von **Soja, Lupine** und **Senf** enthalten.
☐ **Roggen**produkte können naturbedingt Spuren von **Weizen, Soja, Lupine** und **Senf** enthalten.

Verzehrhinweis

Getreidemahlprodukte/ Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr geeignet und müssen stets gut durchgebacken werden.

Lager- und Transportbedingungen

Empfehlung: kühl, trocken, dunkel, sauber, ohne Fremdgerüche

Haltbarkeit

Haltbarkeit bei sachgemäßer Lagerung

lose:	3 Monate	Restlaufzeit: 3 Monate
25 kg PS:	12 Monate	Restlaufzeit: 6 Monate

Verpackung

lose in ausschließlich Lebensmittel transportierenden Tankwagen gemäß Lebensmittelhygiene-VO
gesackt in zweilagigen 25 kg Papierventilsäcken (Papier chlorfrei gebleicht) 30 Sack/Palette

Das Verpackungsmaterial entspricht allen deutschen und europäischen rechtlichen Anforderungen.

Das Herstellerwerk Rosenmühle Ergolding ist an folgendes Entsorgungssystem angeschlossen:

- ☒ Duale System Deutschland
☐ Repa Resy
☐ Interseroh
☐

Codierung

MHD Sack	Tag/Monat/Jahr (TT/MM/JJ)
Charge lose	Charge Siloware: Nummer des jeweiligen Lieferscheins; 5-stellige Auftragsnummer aus der Materialwirtschaft

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".