



Produktspezifikation / Product specification
MM EINKORN-VOLLKORNMEHL
Artikel Nr. / Material No. 511800

SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Produktbeschreibung
Product description

erhalten am 11.05.2020
STAV 103175

Verkehrsbezeichnung Trade name	Einkorn Vollkornmehl Einkorn wheat wholemeal flour
Qualität Quality	Hergestellt aus gereinigtem Einkorn. Praktisch frei von nicht organischen Fremdkörpern, Schädlingen und artfremden Verunreinigungen. Produced from cleaned Einkorn wheat. Practically free from non-organic foreign matter, vermin or other unrelated impurities.
Zutaten Ingredients	EINKORNVOLLKORNMEHL (100%) EINKORN WHEAT WHOLEMEAL FLOUR (100%)
Aussehen Appearance	Mehl, Gräulich-Weiß Flour, Greyish-white
Geruch Odour	Arteigen, Frisch, ohne Fremdgeruch Native, Fresh, without uncharacteristic odour
Geschmack Taste	Arteigen, ohne Fremdgeschmack Native, without uncharacteristic taste
Zolltarifnummer Custom tariff number	11029090

Produkteigenschaften
Product properties

Feuchtigkeit Moisture	< 14,5 %
Mineralstoffgehalt Mineral content	ca./approx. 2,000 % i.Tr. / DW

Verpackung
Packaging

25 kg Papiersack / Paper bag	Artikel Nr. / Material No. 511800
------------------------------	-----------------------------------

Lagerung
Storage

Lagerbedingungen / Storage conditions	max. 20 °C / max. 60%rF/rH
Mindesthaltbarkeit / Best before	9 Monate / Month
Restlaufzeit / Remaining term	- Monate / Month

Nährwerte* / 100 g
Nutritional value* / 100 g

Energie (KJ/kcal) Energy (KJ/kcal)	1415 / 335
Fett (g) Fat (g)	3,0
davon gesättigte FS (g) of which saturated (g)	1,0
Kohlenhydrate (g) Carbohydrates (g)	58,0
davon Zucker (g) of which sugar (g)	1,0
Ballaststoffe (g) Dietary fiber (g)	10,0
Eiweiß (g) Protein (g)	14,0
Salz (g) Salt (g)	0,03

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen / Values can vary within natural realities

Mikrobiologische Kriterien*
Microbiological criteria*

	Richtwert / Guidance level (KbE/g)	Warnwert / Critical level (KbE/g)
--	---------------------------------------	--------------------------------------



Produktspezifikation / Product specification
MM EINKORN-VOLLKORNMEHL
 Artikel Nr. / Material No. 511800

SchapfenMühle GmbH &
 Co. KG
 Franzenhauserweg 21
 89081 Ulm-Jungingen
 Tel. 0731 / 96746-0
 Fax. 0731 / 96746-50

Aerobe mesophile Keimzahl (30°C) Aerob mesophilic germ count (30°C)	1x10 ⁶	---
Enterobacteriaceae	1x10 ⁵	1x10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²
Coagulase-positive Staphylokokken Coagulase-positive Staphylococci	1x10 ²	1x10 ³
Sporen sulfatreduzierender Clostridien Spores of sulphate reducing Clostridia	1x10 ²	1x10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	1x10 ²	1x10 ³
Salmonellen Salmonella	---	n.n. in 25 g
Hefen Yeast	1x10 ³	---
Schimmel Mould	1x10 ⁴	---

* Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei Getreidemahlerzeugnissen Stand 30.11.2007 / Preamble for guidance levels and critical values of the German association for hygiene and microbiology within grain products Vers. 30.11.2007

Allergene
Allergens

Produkt enthält: Product contains:	Rezeptur Recipe		Kreuz- kontamination Cross contamination		Bemerkungen Remarks
	Ja Yes	Nein No	Ja Yes	Nein No	
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Triticale, etc.) Cereals containing gluten (Wheat, Rye, Barley, Oat, Triticale, etc.)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere Crustaceans	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier Eggs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch Fish	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse Peanuts	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja Soy	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch (inkl. Laktose) Milk (incl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) Nuts (Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan, Brazil nut, Pistachio, Macadamia, Queensland)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie Celery	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf Mustard	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen Sesame seeds	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg angegeben als SO ₂) Sulphur dioxide & Sulphites (> 10 mg/kg expressed as SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen Lupines	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere Molluscs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

GVO



Produktspezifikation / Product specification
MM EINKORN-VOLLKORNMEHL
Artikel Nr. / Material No. 511800

SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

GMO

Verkäuferbestätigung gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003
Vendor declaration according to the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003

Der Unterzeichner bestätigt, dass dieses Erzeugnis weder „aus“ noch „durch“ GVO im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 hergestellt wurde, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist.

Es besteht immer die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und einer Produktübertragung während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung außerhalb Einflussbereich). Die völlige Abwesenheit einer unbeabsichtigten Kontamination der Produkte mit GVO, z.B. im Sinne des „ohne Gentechnik“-Logos (nach EGGenTDurchfG), ist deshalb nicht abschließend zu garantieren.

The subscriber verifies that this product is neither produced “off” nor “through” GMO in the means of the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003, and that there is no evidence which could imply that this declaration is incorrect.

There is always the possibility of a cross contamination and product transference within the complex flow of goods during the food production (harvest, transport, off-site storage or other incidents beyond our sphere of influence). An exhaustive debarment of an unintended GMO contamination within natural goods, especially for the purpose of the label “ohne Gentechnik” (EGGenTDurchfG), cannot be guaranteed irrevocably.

Bestrahlung

Irradiation

Ionisierende Strahlung Ionising radiation	Keine Anwendung No Application
--	-----------------------------------

Nanomaterialien

Nanomaterials

Nanomaterialien Nanomaterials	<p>Das Produkt enthält keine Rohstoffe, Zutaten oder Zusatzstoffe welche unter die Definition der synthetischen Nanopartikel fallen. Diese Erklärung bezieht sich ausschließlich auf synthetisch hergestellte Nanopartikel mit definierter Funktionalität bzw. Eigenschaft. Das Vorkommen von natürlichen Bestandteilen, welche innerhalb der Größenkriterien eines Nanopartikels von 1 bis 100 Nanometern liegen (z.B. Mehlfractionen), wird von dieser Erklärung nicht erfasst.</p> <p>The product does not contain any raw materials, ingredients or additives which fall within the definition of synthetic nanoparticles. This declaration refers exclusively to synthetically produced nanoparticles with defined functionality or property. The presence of natural constituents which are within the size criteria of a nanoparticle from 1 to 100 nanometers (e.g. flour fractions) is not covered by this explanation.</p>
----------------------------------	--

Die Ware entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch (LFGB), den Anforderungen der WHO und allen gesetzlichen Bestimmungen Deutschlands und der EU.

Wir bestätigen, dass die oben genannte Ware zum menschlichen Verzehr geeignet ist.

Die SchapfenMühle GmbH & Co. KG ist nach IFS Food zertifiziert.

The product complies with the requirements of the World Health Organisation (WHO) and all other legal requirements valid in the Federal Republic of Germany and the European Community.

We confirm that the product at hand is fit for the human consumption.

The SchapfenMühle GmbH & Co. KG is IFS Food accredited.

Dokument elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.

Electronically generated and valid without signature.

Hergestellt durch / Manufactured by:

Strobl Naturmühle
Marktmühlgasse 30
40330 Linz-Ebelsberg

Vertrieb/Distribution:

SchapfenMühle GmbH & Co. KG

Abteilung Qualitätssicherung

Stand: März 2019