

|                                 |               |   |                                       |
|---------------------------------|---------------|---|---------------------------------------|
| Artikelnummer<br>Article number | <b>510100</b> | <b>MM EMMERVOLLKORNMEHL 25 KG</b><br>Emmer wholemeal flour, 25 kg | erhalten am 29.03.2023<br>STAV 105306 |
|---------------------------------|---------------|---|---------------------------------------|

### Produktbeschreibung / Product description

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| Produktgruppe<br>Product group   | Mehl<br>Flour  |   |  |
| Verkehrsbezeichnung<br>Description   | Emmervollkornmehl<br>Emmer wholemeal flour   |   |  |
| Dosierung<br>Dosage  |  | % | der Gesamtmehlmenge<br>of total flour quantity |
| Anwendungsbereich<br>Field of application  | Hergestellt aus gereinigtem Emmer. Praktisch frei von nicht organischen Fremdkörpern, Schädlingen und artfremden Verunreinigungen.<br>Produced from cleaned Emmer. Practically free from non-organic foreign matter, vermin or other unrelated impurities. |   |  |
| Zutaten<br>Ingredients   | EMMERVOLLKORNMEHL, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)<br>EMMER WHOLEMEAL FLOUR, flour enhancer (E300)   |   |  |
| Zutatenliste des Gebäcks nach Rezept Nr.<br>Finished product ingredients according to recipe no. | Dekor:<br>Decor:   |   |  |
|  |  |   |  |

gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011  
according to VO (EU) Nr. 1169/2011

### Produkteigenschaften / Product properties

|   |               |              |
|---|---------------|--------------|
| Feuchtigkeit<br>Moisture                  | < 15          | %            |
| Fremdbesatz<br>Cereal impurities          |               | %            |
| Schwarzbesatz<br>Miscellaneous impurities |               | %            |
| Mutterkorn<br>Ergots                      |               | %            |
| Schüttgewicht<br>Bulk density             |               | g/L          |
| Mineralstoffgehalt<br>Mineral content     | 1,800 - 2,500 | % i.Tr. / DW |
| Fallzahl<br>Falling number                | > 200         | s            |
| Reinheit<br>Purity                        |               | %            |

|                        |   |
|------------------------|---|
| Aussehen<br>Appearance | Mehl, Gräulich-Weiß<br>Flour, Greyish-white   |
| Geruch<br>Odour        | arteigen, frisch, ohne Fremdgeruch<br>native, fresh, without uncharacteristic odour |
| Geschmack<br>Taste     | arteigen, ohne Fremdgeschmack<br>native, without uncharacteristic taste             |

### Verpackung und Kennzeichnung / Packaging and labelling

|                         |   |                         |
|-------------------------|---|-------------------------|
| Verpackung<br>Packaging | Primärverpackung<br>Primary packaging     | Papiersack<br>Paper bag |
|                         | Sekundärverpackung<br>Secondary packaging | Keine<br>None           |

Das eingesetzte Verpackungsmaterial entspricht den Vorschriften der europäischen Kunststoff-Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 (in der jeweils aktueller Fassung).

The packaging material used complies with the provisions of the European Plastics Regulation (EU) No. 10/2011 and Regulation (EU) No. 1935/2004 (in the currently valid version).

|   |               |   |
|---|---------------|---|
| Nettogewicht pro Einheit<br>Net weight per unit | 25 kg         | g |
| Gewicht pro Palette<br>Weight per pallet        | 825 kg        | g |
| Zolltarifnummer<br>Customs tariff number        | 11010015      |   |
| EAN Basiseinheit<br>Base unit                   |               |   |
| EAN Verkaufseinheit<br>Sales unit               | 4000950510105 |   |

### Lagerung /Storage

|  |   |    |                  |
|--|---|----|------------------|
| Lagerbedingungen<br>Storage conditions | Kühl und trocken lagern - Best practice: max. 20 °C / 60 % rF<br>Store cool and dry - Best practice: max. 20 °C / 60 % rH |    |                  |
| Mindesthaltbarkeit<br>Best before date | Tage<br>Days  | 12 | Monate<br>Months |
| Restlaufzeit<br>Residual term          | Tage<br>Days  |    | Monate<br>Months |

### Nährwerte / Nutrition facts

| Nährwerte*  | Produkt<br>Product | Endprodukt<br>Finished product | Endprodukt<br>Portion<br>Finished product<br>Serving | % RM**/<br>Portion<br>% RM**/<br>Serving | %NRV***/<br>Portion<br>% NRV***/<br>Serving | Bemerkungen<br>Remarks |
|---|--------------------|--------------------------------|--|--|---|------------------------|
|   | 100 g              | 100 g                          | X g  | X g                                      | 100 g                                       |                        |
| Brennwert (KJ/kcal)<br>Energy (KJ/kcal)                   | 1458 / 345         |                                |  |  |   |                        |
| Fett (g)<br>Fat (g)                                       | 2,5                |                                |  |  |   |                        |
| davon gesättigte Fettsäuren (g)<br>of which saturated (g) | 1,5                |                                |  |  |   |                        |
| Kohlenhydrate (g)<br>Carbohydrates (g)                    | 62,0               |                                |  |  |   |                        |
| davon Zucker (g)<br>of which sugar (g)                    | 1,4                |                                |  |  |   |                        |
| Ballaststoffe (g)<br>Fibre (g)                            | 9,0                |                                |  |  |   |                        |
| Eiweiß (g)<br>Protein (g)                                 | 14,1               |                                |  |  |   |                        |
| Salz (g)<br>Salt (g)                                      | 0,01               |                                |  |  |   |                        |
| Portionen/Einheit<br>Portions/unit                        | Portionen<br>units |                                |  |  |   |                        |

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

\*\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)  
Reference intake for an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

\*\*\* % der Nährstoffbezugswerte (NRV)  
% of nutrient reference value (NRV)

### Mikrobiologische Kriterien / Microbiological criteria

| Produktgruppe<br>Product group   | Getreideerzeugnisse / Mehle /<br>Mühlennmischungen / Mühlenvormischungen /<br>Backmittel / Backmischungen*<br>Cereal products / Flours / 100 %-Mixes /<br>Concentrates / Improvers / Baking premixes* |                                       | Getreideflocken / gepuffte Cerealien<br>Cereal flakes / puffed cereals |                                       | Naturkost / Saaten**<br>Natural food / seeds** |                                       |
|--|---|---------------------------------------|--|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
|  | Richtwert<br>Guidance level<br>(KbE/g)  | Warnwert<br>Critical level<br>(KbE/g) | Richtwert<br>Guidance level<br>(KbE/g)                                 | Warnwert<br>Critical level<br>(KbE/g) | Richtwert<br>Guidance level<br>(KbE/g)         | Warnwert<br>Critical level<br>(KbE/g) |
| Aerobe mesophile Keimzahl (30 °C)<br>Aerobic mesophilic germ count (30 °C)       | 1x10 <sup>6</sup>   | -                                     | 1x10 <sup>4</sup>  | -                                     | 1x10 <sup>6</sup>                              | -                                     |
| Enterobacteriaceae<br>Enterobacteriaceae   | 1x10 <sup>5</sup>   | 1x10 <sup>6</sup>                     | 1x10 <sup>3</sup>  | 1x10 <sup>4</sup>                     |  |                                       |
| <i>Escherichia coli</i><br><i>Escherichia coli</i>                               | 1x10 <sup>1</sup>   | 1x10 <sup>2</sup>                     | n.n. / g   | 1x10 <sup>1</sup>                     | 1x10 <sup>1</sup>                              | 1x10 <sup>2</sup>                     |
| Coagulase-positive Staphylokokken<br>Coagulase-positive Staphylococci            | 1x10 <sup>2</sup>   | 1x10 <sup>3</sup>                     | 1x10 <sup>2</sup>  | 1x10 <sup>3</sup>                     |  |                                       |
| <i>Bacillus cereus</i><br><i>Bacillus cereus</i>                                 | 1x10 <sup>2</sup>   | 1x10 <sup>3</sup>                     | 1x10 <sup>2</sup>  | 1x10 <sup>3</sup>                     | 1x10 <sup>2</sup>                              | 1x10 <sup>3</sup>                     |
| Sporen sulfatreduzierender Clostridien<br>Spores of sulphate reducing Clostridia | 1x10 <sup>2</sup>   | 1x10 <sup>3</sup>                     | 1x10 <sup>2</sup>  | 1x10 <sup>3</sup>                     |  |                                       |
| Salmonellen<br>Salmonella  | -   | n.n. / 25 g                           | -  | n.n. / 25 g                           | -  | n.n. / 25 g                           |
| Hefen<br>Yeast   | 1x10 <sup>3</sup>   | -                                     | 1x10 <sup>3</sup>  | -                                     |  |                                       |
| Schimmel<br>Mould  | 1x10 <sup>4</sup>   | -                                     | 1x10 <sup>3</sup>  | -                                     | 1x10 <sup>4</sup>                              | -                                     |

\* 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

\*\* Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei ganzen Ölsaaten Stand 11.11.2010  
Preamble for guidance levels and critical values of the German association for hygiene and microbiology within oil seeds Vers. 11.11.2010

### Kontaminanten / Contaminants

| Produktgruppe<br>Product group           | Getreideerzeugnisse / Getreideflocken /<br>Mehle / Mühlenmischungen /<br>Mühlenvormischungen / Backmittel /<br>Backmischungen<br>Cereal products / Cereal flakes / Flours / 100<br>%-Mixes / Concentrates / Improvers / Baking<br>premixes | Gepuffte Cerealien*<br>Puffed cereals* | Naturkost / Saaten<br>Natural food / seeds |
|--|--|--|--|
| Aflatoxin B1<br>Aflatoxin B1             | < 2,0 µg/kg*   | < 2,0 µg/kg*                           |  |
| Aflatoxin B1B2G1G2<br>Aflatoxin B1B2G1G2 | < 4,0 µg/kg*   | < 4,0 µg/kg*                           |  |
| Ochratoxin A<br>Ochratoxin A             | < 3,0 µg/kg*   | < 3,0 µg/kg*                           |  |
| Deoxynivalenol<br>Deoxynivalenol         | < 750 µg/kg*   | < 500 µg/kg*                           |  |
| Zearalenon<br>Zearalenon                 | < 75 µg/kg*  | < 50 µg/kg*                            |  |
| Acrylamid<br>Acrylamid                   |  | < 300 µg/kg**                          |  |

\* VO (EU) 1881 / 2006

\*\* Richtwert/Empfehlung gemäß VERORDNUNG (EU) 2017/2158: Überschreitungen prozesstechnisch möglich.  
Signal value/Recommendation according to VERORDNUNG (EU) 2017/2158: Exceedance possible due to process-technology.

### Allergene / Allergens

| Produkt enthält<br>Product contains  | Rezeptur<br>Recipe |            | Kreuzkontamination<br>Cross contamination |            | Bemerkungen<br>Remarks   |
|--|--------------------|------------|---|------------|--|
|  | Ja<br>Yes          | Nein<br>No | Ja<br>Yes                                 | Nein<br>No |  |
| Glutenhaltiges Getreide<br>Cereals containing gluten   | x                  |            |   |            | Weizen, Dinkel, Hafer, Emmer, Roggen, Gerste,<br>etc.<br>Wheat, spelt, oat, emmer, rye, barley, etc. |
| Krebstiere<br>Crustaceans  |                    | x          |   | x          |  |
| Eier<br>Egg  |                    | x          |   | x          |  |
| Fisch<br>Fish  |                    | x          |   | x          |  |
| Erdnüsse<br>Peanuts  |                    | x          |   | x          |  |
| Soja<br>Soya   |                    | x          |   | x          |  |
| Milch (inkl. Laktose)<br>Milk (incl. Lactose)  |                    | x          |   | x          |  |
| Schalenfrüchte<br>Nuts   |                    | x          |   | x          |  |
| Sellerie<br>Celery   |                    | x          |   | x          |  |
| Senf<br>Mustard  |                    | x          |   | x          |  |
| Sesamsamen<br>Sesame seeds   |                    | x          |   | x          |  |
| Schwefeldioxid & Sulfite<br>(> 10 mg/kg angegeben als SO2)<br>Sulphur dioxide & sulphites<br>(> 10 mg/kg as SO2) |                    | x          |   | x          |  |
| Lupinen<br>Lupines   |                    | x          |   | x          |  |
| Weichtiere<br>Molluscs   |                    | x          |   | x          |  |

### GVO / 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

Wir bestätigen, 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.

We verify that this product is neither produced "of" 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

Keine Anwendung

No Application

### Nanomaterialien / Nanomaterials

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.

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.

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.

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Electronically generated and valid without signature.

### SchapfenMühle GmbH & Co. KG

Franzenhauserweg 21

89081 Ulm Jungingen / Germany

Abteilung Qualitätsmanagement

Quality department

Stand: 3. Februar 2022

As of: 03 February 2022