

**Produktspezifikation**

<b>Produktname</b> <i>product name</i>	<b>Weizenmehl Type 550</b> <i>wheat flour type 550</i>					FB 501 - 5 Stand: 21.12.2022				
<b>Artikelnummer</b> <i>material number</i>	<b>Lose Ware</b> <i>bulk</i>	<b>Sackware</b> <i>bags</i>								
	10502	<b>1kg</b>		<b>2,5kg</b>		<b>5 kg</b>				
		<b>10kg</b>		<b>25kg</b>	10504					
<b>Produktbeschreibung</b> <i>product description</i>	Das Mahlprodukt ist aus gereinigtem Weizen und wird konform nach der DIN 10355 hergestellt. <i>The product is milled from cleaned wheat according to DIN 10355.</i>									
<b>Zutaten</b> <i>ingredients</i>	<b>Rohgetreide</b> <i>grain</i>	<b>Herkunft</b> <i>country of origin</i>		<b>Behandlungsmittel</b> <i>treatment</i>	<b>Herkunft</b> <i>country of origin</i>	<b>Allergene</b> <i>allergens</i>				
	Weizen wheat	EU EU		Ascorbinsäure (E300) ascorbic acid (E300)	China china	Gluten Gluten				
<b>Produkthaltbarkeit</b> <i>shelf life</i>	<b>12 Monate</b> <i>12 months</i>	<b>Lagerbedingungen</b> <i>storage conditions</i>		kühl und trocken lagern <i>store dry and cool</i>						
<b>Produkteigenschaften</b> <i>nach ICC-Standard</i> <b>getestet</b> <i>Product characteristics test criteria is the ICC-Standard</i>  *Die Werte besitzen allgemeine Gültigkeit, solange keine Sondervereinbarungen getroffen wurden. <i>The values mentioned are valid in general, as long as no specialized parameters had been agreed.</i>	<b>Sensorisch</b> <i>organoleptic</i>			<b>Chemisch- und physikalisch</b> <i>chemical and physical</i>						
	<b>Geruch</b> <i>odour</i>	arttypisch nach Mehl, kein Fremdgeruch <i>typically like flour</i>		<b>Feuchtigkeit</b> <i>moisture content</i>	max. 15,0	[%]				
				<b>Mineralstoffgehalt</b> <i>mineral content</i>	0,510 - 0,630	[% i. Tr.]				
	<b>Geschmack</b> <i>taste</i>	arttypisch nach Mehl, kein Fremdgeschmack <i>typically like flour</i>		<b>Proteingehalt</b> <i>protein content</i>	12,0 - 13,5	[%]				
	<b>Farbe</b> <i>colour</i>	weiß - hellgelb <i>white - light yellow</i>		<b>Fallzahl</b> <i>falling number</i>	250 - 400	[sec]				
	<b>Struktur</b> <i>structure</i>	Pulver <i>powder</i>		<b>Sedimentationswert</b> <i>zeleny</i>	-	[ml]				
	<b>Mikrobiologisch</b> <i>microbiological</i>	Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie. <i>The product is in compliance with the guidance and warning levels of the Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie.</i>								
<b>Nährwertangaben pro</b> <i>100 g</i>  *Die vorliegenden Daten unterliegen den üblichen Schwankungen eines natürlichen Rohstoffs. <i>Please note that the values convary within natural realities.</i>	<b>Energie</b> <i>energy</i>	1446/345	[kJ/kcal]	<b>Kohlenhydrate</b> <i>carbohydrate</i>	72,0	[g]				
	<b>Ballaststoffe</b> <i>dietary fibre</i>	3,5	[g]	<b>davon Zucker</b> <i>of which sugar</i>	1,1	[g]				
	<b>Eiweiß</b> <i>protein</i>	10,6	[g]	<b>Fett</b> <i>total fat</i>	1,1	[g]				
	<b>Salz</b> <i>salt</i>	< 0,01	[g]	<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> <i>of which saturated fat</i>	0,2	[g]				
<b>GVO-Erklärung</b> <i>GMO-Declaration</i>	Dieses Produkt ist gemäß der VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 nicht deklarationspflichtig. <i>The product contains no genetically manipulated organism according to VO (EG) 1829/2003 and VO (EG) 1830/2003.</i>									
<b>Verpackungsinformation</b> <i>packaging information</i>	<b>Verpackungsart</b> <i>type of packaging</i>		<b>Material</b> <i>material</i>	<b>Palettentyp</b> <i>type of pallet</i>	<b>Palletierung</b> <i>palletising</i>					
*Hiermit bestätigen wir, dass die Verpackung den geltenden Verordnungen entspricht. <i>We hereby confirm that the packaging meets requested regulations.</i>	Ventilsack <i>value bag</i>		Papier <i>paper</i>	Kunststoff - H1 <i>plastic - H1</i> oder/ Holz - EUR <i>wood - EUR</i>	variabel <i>adjustable</i>					
<b>QM/Zertifizierung</b>	Die Vogtmühlen Illertissen GmbH & Co. KG verfügt über ein umfassendes Qualitätsmanagementsystem und ist nach dem nach QS und IFS Food Standart zertifiziert.									
<b>Hinweis:</b>	<b>"Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden".</b>									