

## Produktspezifikation



<div>Produktname</div> <div>product name</div>	<div>Weizenmehl Type 550</div> <div>wheat flour type 550</div>				<div>FB 501 - 5</div> <div>Stand:</div> <div>21.12.2022</div>		<div><div><div></div><div>AV</div><div>1695</div></div></div>
<div>Artikelnummer</div> <div>material number</div>	<div>Lose Ware</div> <div>bulk</div>	<div>Sackware</div> <div>bags</div>					
	10502	1kg		2,5kg		5 kg	
		10kg		25kg	10504		
<div>Produktbeschreibung</div> <div>product description</div>	<div>Das Mahlprodukt ist aus gereinigtem Weizen und wird konform nach der DIN 10355 hergestellt.</div> <div>The product is milled from cleaned wheat according to DIN 10355.</div>						
<div>Zutaten</div> <div>ingredients</div>	<div>Rohgetreide</div> <div>grain</div>	<div>Herkunft</div> <div>country of origin</div>		<div>Behandlungsmittel</div> <div>treatment</div>		<div>Herkunft</div> <div>country of origin</div>	<div>Allergene</div> <div>allergens</div>
	Weizen wheat	EU EU		Ascorbinsäure (E300) ascorbic acid (E300)		China china	Gluten Gluten
<div>Produkthaltbarkeit</div> <div>shelf life</div>	<div>12 Monate</div> <div>12 months</div>	<div>Lagerbedingungen</div> <div>storage conditions</div>		<div>kühl und trocken lagern</div> <div>store dry and cool</div>			
<div>Produkteigenschaften nach ICC-Standard getestet</div> <div>Product characteristics test criteria is the ICC-Standard</div> <div><div>*Die Werte besitzen allgemeine Gültigkeit, solange keine Sondervereinbarungen getroffen wurden.</div><div>The values mentioned are valid in general, as long as no specialized parameters had been agreed.</div></div>	<div>Sensorisch</div> <div>organoleptic</div>			<div>Chemisch- und physikalisch</div> <div>chemical and physical</div>			
	<div>Geruch</div> <div>odour</div>	<div>arttypisch nach Mehl, kein Fremdgeruch</div> <div>typically like flour</div>			<div>Feuchtigkeit</div> <div>moisture content</div>	max. 15,0	[%]
					<div>Mineralstoffgehalt</div> <div>mineral content</div>	0,510 - 0,630	[% i. Tr.]
	<div>Geschmack</div> <div>taste</div>	<div>arttypisch nach Mehl, kein Fremdgeschmack</div> <div>typically like flour</div>			<div>Proteingehalt</div> <div>protein content</div>	12,0 - 13,5	[%]
					<div>Feuchtklebergehalt</div> <div>wet gluten content</div>	27,0 - 31,0	[%]
	<div>Farbe</div> <div>colour</div>	<div>weiß - hellgelb</div> <div>white - light yellow</div>			<div>Fallzahl</div> <div>falling number</div>	250 - 400	[sec]
	<div>Struktur</div> <div>structure</div>	<div>Pulver</div> <div>powder</div>			<div>Sedimentationswert</div> <div>zeleny</div>	-	[ml]
	<div>Mikrobiologisch</div> <div>microbiological</div>	<div>Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie.</div> <div>The product is in compliance with the guidance and warning levels of the Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie.</div>					
<div>Nährwertangaben pro 100 g</div> <div>nutrition facts per 100 g</div> <div><div>*Die vorliegenden Daten unterliegen den üblichen Schwankungen eines natürlichen Rohstoffes.</div><div>Please note that the values convary within natural realities.</div></div>	<div>Energie</div> <div>energy</div>	1446/345	[kJ/kcal]	<div>Kohlenhydrate</div> <div>carbohydrate</div>	72,0	[g]	
	<div>Ballaststoffe</div> <div>dietary fibre</div>	3,5	[g]	<div>davon Zucker</div> <div>of which sugar</div>	1,1	[g]	
	<div>Eiweiß</div> <div>protein</div>	10,6	[g]	<div>Fett</div> <div>total fat</div>	1,1	[g]	
	<div>Salz</div> <div>salt</div>	< 0,01	[g]	<div>davon gesättigte Fettsäuren</div> <div>of which saturated fat</div>	0,2	[g]	
<div>GVO-Erklärung</div> <div>GMO-Declaration</div>	<div>Dieses Produkt ist gemäß der VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 nicht deklarationspflichtig.</div> <div>The product contains no genetically manipulated organism according to VO (EG) 1829/2003 and VO (EG) 1830/2003.</div>						
<div>Verpackungsinformation</div> <div>packaging information</div> <div><div>*Hiermit bestätigen wir, dass die Verpackung den geltenden Verordnungen entspricht.</div><div>We hereby confirm that the packaging meets requested regulations.</div></div>	<div>Verpackungsart</div> <div>type of packaging</div>		<div>Material</div> <div>material</div>	<div>Palettentyp</div> <div>type of pallet</div>	<div>Palletierung</div> <div>palletising</div>		
	Ventilsack value bag		Papier paper	Kunststoff - H1 plastic - H1 oder/or Holz - EUR wood -EUR	variabel adjustable		
<div>QM/Zertifizierung</div>	<div>Die Vogtmühlen Illertissen GmbH &amp; Co. KG verfügt über ein umfassendes Qualitätsmanagementsystem und ist nach dem nach QS und IFS Food Standart zertifiziert.</div>						
<div>Hinweis:</div>	<div>"Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgerhitzt werden".</div>						