

Produktspezifikation/ Product Specification

Lieferant/ supplier	Bavaria Mühle GmbH Dorfner Aktienmühle Donauwörther Straße 29 86551 Aichach	 BAVARIA MÜHLE DORFNER AKTIENMÜHLE
Art.Nr./ article no. 120000 120001 120002 120003/120030	Artikelbezeichnung/ article description Weizenmehl Type 550, lose Weizenmehl Type 550, 5kg Weizenmehl Type 550, 10kg Weizenmehl Type 550, 25kg	
GTIN-Nummer / GTIN- Number:	4011544561021 4011544561038 4011544561045 4011544111509/ 4011544562271	K 20003
Gültig ab/ Valid from: 07.05.2023	Gültig bis Valid until: -	Ersetzt Version vom / replace Version /from: 26.10.2022
		Anpassungsgrund /reason: Artikel ergänzt

1. Allgemeine Beschreibung/ general description

Mahlerzeugnis hergestellt aus gesundem, gereinigtem, gentechnologisch nicht verändertem, nicht bestrahltem Weichweizen (*Triticum Aestivum*) Die verwendeten Rohstoffe entsprechen dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht.

Milling product, produced from healthy, cleaned, not genetically modified, not irradiated kernels of Soft wheat (Triticum aestivum) . All raw materials comply with the current German and European legal requirements.

Bei der Herstellung des Produktes waren folgende Prozesse beteiligt/ following processes were part of:

- ☐ Das Produkt entspricht den Anforderungen des Herkunftszeichens „Geprüfte Qualität Bayern (GQB)“
The product complies with requirements for origin label „Geprüfte Qualität Bayern (GQB)“.

2. **Herstellungsland/ Country of production:** Deutschland/ Germany

3. **Zolltarifnummer/ customs tariff number:** 11010015 Mehl von Weichweizen

4. Zutaten/ Ingredient

Zutaten*/	ingredient	Herkunftsland/ country of origin	Zusatzstoffklasse**/ additiv
WEIZENmehl	WHEAT flour	DE	
Ascorbinsäure E300	Ascorbic acid E300	CN	Mehlbehandlungsmittel

*gemäß VO/EU Nr. 1169/2011 (LMIV), Art. 21/ Allergene in Großbuchstaben hervorgehoben/ allergens in big letters

**Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zuletzt geändert durch Art. 1 ÄndVO (EU) Nr. 2016/1776 vom 06.10.2016

5. Sensorische Eigenschaften/ organoleptic characteristics

Eigenschaften/ property	Wert/ value
Aussehen, Farbe/ appearance, colour	(1) weiß bis gelblich/ white to yellowish
Geruch/ smell	arteigen, frisch/ natural, fresh
Geschmack/ taste	arteigen, frisch/ natural, fresh
Struktur/ structure	gleichmäßiges feines Pulver/ granulativ fine powder

6. Physikalisch-, chemische Qualitätskriterien/ physical-/chemical characteristics:

Eigenschaften/ property	Min-Wert/ Min- tolerance	Zielwert/ target	Max-Wert/ Max- tolerance	Methode/ method
Feuchtigkeit/ moisture (%)	14,3		15,0	ICC 110
Mineralstoffgehalt/ ash content (% iTS)	0,57		0,63	ICC 104/1
Protein/ protein (N*5,7) (%)	12,0		13,0	NIR
Feuchtgluten /wet gluten (%)	26,0		30,5	ICC 155
Fallzahl / falling number (s)	300		400	ICC 107/1
Sedimentationswert/ sedimentation Zeleny (ml)	35		45	ICC 116/1

* Analyse in einem externen akkreditierten Labor, keine batchbezogene Analyse/ external accredited laboratory, no batch based analyse

7. Nährwertangaben/ nutrition value: in 100g durchschnittlich enthalten

Brennwert/ calorific value [kJ/kcal]	1474/352	Kohlenhydrate/ carbohydrates [g]	72
--------------------------------------	----------	----------------------------------	----

Genehmigt/ approved: M. Pätzold Am 31.08.2021 Dok_Vers: FB 01	Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig. / This document is valid without signature	120000ff Weizenmehl Type 550_07.05.2023.docx Zuletzt geändert am: 07.05.23 Seite/ page: 1 von 5
---	---	--

Produktspezifikation/ Product Specification

Lieferant/ supplier	Bavaria Mühle GmbH Dorfner Aktienmühle Donauwörther Straße 29 86551 Aichach	 BAVARIA MÜHLE DORFNER AKTIENMÜHLE
Art.Nr./ article no. 120000 120001 120002 120003/120030	Artikelbezeichnung/ article description Weizenmehl Type 550, lose Weizenmehl Type 550, 5kg Weizenmehl Type 550, 10kg Weizenmehl Type 550, 25kg	
GTIN-Nummer / GTIN- Number:	4011544561021 4011544561038 4011544561045 4011544111509/ 4011544562271	K 20003
Gültig ab/ Valid from: 07.05.2023	Gültig bis Valid until: -	Ersetzt Version vom / replace Version /from: 26.10.2022
		Anpassungsgrund /reason: Artikel ergänzt

Fett/ fat [g]	1,1	davon Zucker / sugar [g]	1,1
davon gesättigte Fettsäuren/ saturated fatty acid [g]	0,165	Ballaststoffe/ fibre [g]	3,5
Protein/ protein [g] (Gesamtstickstoff *6,25)	10,6	Salz/ salt [g] (Salzäquivalent Na*2,5)	0,005

Quelle: Literatur: BLS 2018

Die Analysendaten unterliegen den üblichen Schwankungen eines natürlichen Rohstoffes.
The analysis may alternate as commonly accepted for natural commodities.

8. Mikrobiologische Qualitätskriterien/ microbiological quality parameters:

Das Mahlerzeugnis entspricht den aktuell gültigen Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie. (DGHM)

The product is in compliance with the current valid guidance and warning levels of the German Society for Hygiene and Microbiology.

Parameter Gemäß DGHM/ according DGHM	Max	Einheit/ Unit	Methode/ method
Aerobe Gesamtkeimzahl/ Total viable count	1 000 000	KBE (cfu)/g	§ 64 LFGB L00.00-88
Schimmelpilze/ moulds	10 000	KBE (cfu)/g	ISO 21527-2
E. coli	<10	KBE (cfu)/g	§ 64 LFGB 00.00-132/2
Salmonellen/ Salmonella	Neg.	25 g	§ 64 LFGB L00.00-98
Präsumtive Bacillus cereus	<100	KBE (cfu)/g	§ 64 LFGB 00.00-33
Sporen sulfidreduzierender Clostridien/ Clostridia	<100	KBE (cfu)/g	ISO 15213 mod.
Koagulase positive Staphylokokken	<100	KBE (cfu)/g	§ 64 LFGB 00.00-56

Weitere Parameter (Methode) additional Parameters (method)	Max	Einheit/ Unit
-		

9. Reinheitsanforderungen/ purity

Die Ware enthält nach allgemein anerkannten Regeln der Technik keine Fremdkörper, Verunreinigungen und lebende Schädlinge.

The product is free from foreign bodies, impurities and living insects respecting common accepted state of technic.

10. Bezeichnung gemäß VO/EU Nr. 1169/2011 (LMIV), Art. 17:

I declaration acc. EG/VO No 1169/2011 (LMIV), Art. 17:

Weizenmehl/ wheat flour

11. Verwendungszweck/ application:

Zur menschlichen Ernährung. Nicht geeignet für Personen mit allergischen Reaktionen auf die Eiweißfraktion Gluten. Bei dem Produkt handelt es sich um ein Lebensmittel, das in zubereiteter bzw. verarbeiteter Form für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.

Getreidemahlerzeugnisse sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgerührt werden.
Suitable for human consumption. Not suitable for people with allergy upon the protein fraction gluten. The product is used for prepared or processed food. Milling products are not intended for raw consumption and always have to be thoroughly heated.

Genehmigt/ approved: M. Pätzold Am 31.08.2021 Dok_Vers: FB 01	Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig. / This document is valid without signature	120000ff Weizenmehl Type 550_07.05.2023.docx Zuletzt geändert am: 07.05.23 Seite/ page: 2 von 5
---	---	--

Produktspezifikation/ Product Specification

Lieferant/ supplier	Bavaria Mühle GmbH Dorfner Aktienmühle Donauwörther Straße 29 86551 Aichach	 BAVARIA MÜHLE DORFNER AKTIENMÜHLE
Art.Nr./ article no. 120000 120001 120002 120003/120030	Artikelbezeichnung/ article description Weizenmehl Type 550, lose Weizenmehl Type 550, 5kg Weizenmehl Type 550, 10kg Weizenmehl Type 550, 25kg	
GTIN-Nummer / GTIN- Number:	4011544561021 4011544561038 4011544561045 4011544111509/ 4011544562271	K 20003
Gültig ab/ Valid from: 07.05.2023	Gültig bis Valid until: -	Ersetzt Version vom / replace Version /from: 26.10.2022
		Anpassungsgrund /reason: Artikel ergänzt

12. Rechtliche Anforderungen/ legal requirements:

12.1 Rückstände, Kontaminanten/ residues, contaminants:

Das Produkt entspricht den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Deutschlands und des Europäischen Gemeinschaftsrechts.

The product complies with applicable regulations of the European Community and the German food law.

Davon abweichende Festlegungen sind in Pkt 12.2 definiert./ *Special requirements are defined in point 12.2.*

12.2 Rückstände/ Kontaminanten (spezielle Vereinbarungen) / residues and contaminants(special requirements)

Name/ name	Einheit/ scale	Min-Wert/ Min-tolerance	Zielwert/ target	Max-Wert/ Max-tolerance	Methode/ method
./.					
./.					

Die Festlegung der Grenzwerte gilt für das jeweilige Getreidewirtschaftsjahr und wird zum Ernteübergang in Rücksprache mit dem Kunden neu definiert. *The limits are only valid for the running harvesting period and will be new defined in cooperation with the client with beginning of new season.*

12.3 Nanotechnologie

Für die Herstellung des Produktes und seiner Komponenten wurde keine Nanotechnologie verwendet.

No Nanotechnology has been used during production of this product or the components consists of.

12.4 Bestrahlung

Nicht bestrahlt, gemäß Lebensmittelbestrahlungsverordnung (MBeStrV). *No irradiation used*

13. Lagerbedingungen/ storage conditions

Lagerbedingungen/ conditions: Trocken/ dry (<65% r. F.), kühl, cool (<25°C)

Um einen Schädlingsbefall vorzubeugen, empfehlen wir für die Lagerung verpackter Ware, Temperaturen < 12°C zu halten und für die Lagerung loser Ware empfehlen wir eine regelmäßige Leerung und Kontrolle der Silozellen.

In order to prevent pest infection, we propose to keep storage temperatures <12°C for packed products and we propose to follow an regulary emtying and controlling of silo bins.

Bei Kühlagerung Folie entfernen!/*In case of cooled storage, please remove the foil.*

14. Mindesthaltbarkeitsdatum / best before data:

Mindesthaltbarkeit in Monate/ best before date in month	6
Restlaufzeit beträgt mindestens 75% vom MHD/ <i>The remaining period is at least 75% of BBD</i>	

15. Verpackung/ packaging:

☒	lose in ausschließliche Lebensmittel transportierenden Tankwagen gemäß Lebensmitteltransportbehälter-VO / <i>bulk, only in food trucks</i> Die Silo-Fahrzeuge werden nach Beladung generell verplombt. Die Plombennummern sind auf dem Lieferschein dokumentiert./ <i>The trucks will be sealed. Sealing numbers will be listed on delivery note.</i> Bei der Entladung wird generell ein Magnet und ein Ausblasseieb (5 mm) in die Förderleitung eingebaut./ <i>A Magnet and a sieve (5mm) will be installed in discharge line during unloading.</i>
☒	gesackt in zweilagigen Papier-Ventilsäcken (Papier chlorfrei gebleicht) / <i>paper bags with 2-layers</i> (<i>paper bleached without chlor</i>)

Genehmigt/ approved: M. Pätzold Am 31.08.2021 Dok_Vers: FB 01	Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig. / <i>This document is valid without signature</i>	120000ff Weizenmehl Type 550_07.05.2023.docx Zuletzt geändert am: 07.05.23 Seite/ page: 3 von 5
---	--	--

Produktspezifikation/ Product Specification

Lieferant/ supplier	Bavaria Mühle GmbH Dorfner Aktienmühle Donauwörther Straße 29 86551 Aichach	 BAVARIA MÜHLE DORFNER AKTIENMÜHLE
Art.Nr./ article no. 120000 120001 120002 120003/120030	Artikelbezeichnung/ article description Weizenmehl Type 550, lose Weizenmehl Type 550, 5kg Weizenmehl Type 550, 10kg Weizenmehl Type 550, 25kg	
GTIN-Nummer / GTIN- Number:	4011544561021 4011544561038 4011544561045 4011544111509/ 4011544562271	K 20003
Gültig ab/ Valid from: 07.05.2023	Gültig bis Valid until: -	Ersetzt Version vom / replace Version /from: 26.10.2022
		Anpassungsgrund /reason: Artikel ergänzt

☐	Abgefüllt in BigBags (Polypropylen, unbeschichtet); Füllmenge: Die Big Bags sind mit blauen/ metalldetektierbaren Bindern verschlossen. / <i>BigBags are closed with blue metalldetectable stripes.</i>
--------------------------	---

Das Verpackungsmaterial entspricht allen deutschen und europäischen rechtlichen Anforderungen / *Packaging material require all german and european regulations.*

16. GVO-Erklärung/ GMO-Declaration

Entspricht (EG) VO 1829/2003: Genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel

Entspricht (EG) VO 1830/2003: Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln. Das Produkt ist nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003 **nicht zu kennzeichnen**.

According EU Regulations No. 1829/2003 and 1830/2003 the product doesn't have to be declared.

17. Allergenerklärung/ allergens:

Allergene gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) <i>allergen declaration according annex II of Directive 1169/2011/EC</i>	als Zutat enthalten/ ingredient	
	JA/ Yes	Nein/ No
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>cereals (Wheat (as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oat and hybrids thereof) containing gluten and products thereof</i>	☒ WEIZEN/ wheat	☐
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / <i>crustaceans products thereof</i>	☐	☒
Eier und Eierzeugnisse / <i>eggs and products thereof</i>	☐	☒
Fisch und Fischerzeugnisse / <i>fish and products thereof</i>	☐	☒
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / <i>peanuts and products thereof</i>	☐	☒
Soja und Sojaerzeugnisse / <i>soybeans and products thereof</i>	☐	☒
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) <i>milk and products thereof (including laktose)</i>	☐	☒
Schalenfrüchte, d.h. Mandeln Haselnuss, Walnuss, etc.sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / <i>nuts and products thereof</i>	☐	☒
Sellerie und Sellerieerzeugnisse / <i>celery and products thereof</i>	☐	☒
Senf und Senferzeugnisse / <i>mustard and products thereof</i>	☐	☒
Sesam und Sesamerzeugnisse / <i>sesame seeds and products thereof</i>	☐	☒
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ / sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/l as SO₂	☐	☒
Lupine und -erzeugnisse / <i>Lupin and products thereof</i>	☐	☒
Weichtiere und -erzeugnisse / <i>Molluscan and products thereof</i>	☐	☒
Sonstige / <i>miscellaneous</i>	☐	☒

Relevante Allergene gemäß ALBA Liste Version 2.0 -2011 (Auszug)	Als Zutat im Rezept enthalten/ as ingredient	Kreuzkontamination möglich/	Konzentration der Spuren/
---	--	-----------------------------	---------------------------

Genehmigt/ approved: M. Pätzold Am 31.08.2021 Dok_Vers: FB 01	Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig. / <i>This document is valid without signature</i>	120000ff Weizenmehl Type 550_07.05.2023.docx Zuletzt geändert am: 07.05.23 Seite/ page: 4 von 5
---	--	--

Produktspezifikation/ Product Specification

Lieferant/ supplier	Bavaria Mühle GmbH Dorfner Aktienmühle Donauwörther Straße 29 86551 Aichach	 BAVARIA MÜHLE DORFNER AKTIENMÜHLE
Art.Nr./ article no. 120000 120001 120002 120003/120030	Artikelbezeichnung/ article description Weizenmehl Type 550, lose Weizenmehl Type 550, 5kg Weizenmehl Type 550, 10kg Weizenmehl Type 550, 25kg	
GTIN-Nummer / GTIN- Number:	4011544561021 4011544561038 4011544561045 4011544111509/ 4011544562271	K 20003
Gültig ab/ Valid from: 07.05.2023	Gültig bis Valid until: -	Ersetzt Version vom / replace Version /from: 26.10.2022
		Anpassungsgrund /reason: Artikel ergänzt

LeDa code	use of relevant ingredients in accordance with the ALBA list version 2.0-2011 (extract)			cross- contamination possible	concentration of traces *)
		Ja/ Yes	Nein/ no		
1.1	Weizen / wheat	☒	☐	☐	
1.2	Roggen / rye	☐	☒	☒	
1.3	Gerste / barley	☐	☒	☒	
1.4	Hafer/ oat	☐	☒	☒	
1.5	Dinkel / spelt	☐	☒	☒	
1.6	Kamut / kamut	☐	☒	☐	
6.0	Soja/ soja	☐	☒	☐	
7.0	Milch / milk	☐	☒	☐	
9.0	Sellerie / sellery	☐	☒	☐	
10.0	Senf / mustard	☐	☒	☐	
11.0	Sesamsamen/ sesam	☐	☒	☐	
13.0	Lupinen/ lupine	☐	☒	☐	
25.0	Mais/ maize	☐	☒	☐	

*) Das Vorhandensein zufälliger Spuren der Allergene **Soja, Senf und Lupine** kann aus den vorgelagerten Prozessstufen möglich sein. Eine Deklaration der Spuren ist aufgrund unserer Risikobewertung und der Ergebnisse unseres Monitorings nicht erforderlich.

Als Bewertungsgrundlage werden für Soja und Lupine die Messmethoden mit ELISA und für Senf die Methode gemäß § 64 LFGB L 08.00-65:2017-10 mit den jeweils geltenden Bestimmungsgrenzen (Soja: 3 ppm, Lupine: 3 ppm, Senf: 5 ppm) herangezogen.

The presence of traces of allergens: Soy, lupine and mustard are possible, coming out of previous steps (growing, transport, storage, etc). Based on our risk analyse and due to the results of our Monitoring there is no declaration of allergen traces necessary. The criterion for Soy and Lupine are testing methods with ELISA and for mustard is testing method according § 64 LFGB L 08.00-65:2017-10 (PCR) bearing in mind of appropriate limit of detection (Soy: 3 ppm, Lupine: 3 ppm, mustard: 5 ppm).

Genehmigt/ approved: M. Pätzold Am 31.08.2021 Dok_Vers: FB 01	Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig. / This document is valid without signature	120000ff Weizenmehl Type 550_07.05.2023.docx Zuletzt geändert am: 07.05.23 Seite/ page: 5 von 5
---	---	--