

Produktspezifikation



Produktname product name	Weizenbackschrot T 1700 wheat bruised grain T 1700					506 - 2 Stand: 01.06.2021		
Artikelnummer material number	Lose Ware bulk	Sackware bags						
	11101	1kg	11107	25kg	11103			
Produktbeschreibung product description	Das Mahlergebnis 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>							
Zutaten ingredients	Rohgetreide grain	Herkunft country of origin		Behandlungsmittel treatment	Herkunft country of origin	Allergene allergens		
	Weizen wheat	EU EU		---	---	Gluten Gluten		
Produkthaltbarkeit shelf life	12 Monate 12 months	Lagerbedingungen storage conditions		kühl und trocken lagern store dry and cool				
Produkteigenschaften nach ICC-Standard getestet Product characteristics test criteria is the ICC-Standard	Sensorisch organoleptic			Chemisch- und physikalisch chemical and physical				
*Die Werte besitzen allgemeine Gültigkeit, solange keiner Sondervereinbarungen getroffen wurden. The values mentioned are valid in general, as long as no specialized parameters had been agreed.	Geruch odour	arttypisch nach Mehl, kein Fremdgeruch typically like flour		Feuchtigkeit moisture content	max. 15,0	[%]		
	Geschmack taste	arttypisch nach Mehl, kein Fremdgeschmack typically like flour		Mineralstoffgehalt mineral content	ca. 1,700	[% i. Tr.]		
	Farbe colour	weiß - hellgelb white - light yellow		Fallzahl falling number	---	[sec]		
	Struktur structure	Schalenteile und Pulver peelings and powder		Sedimentationswert zeleny	---	[ml]		
	Mikrobiologisch microbiological	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>						
Nährwertangaben pro 100 g nutrition facts per 100 g	Energie energy	1319/315	[kJ/kcal]	Kohlenhydrate carbohydrate	60,9	[g]		
*Die vorliegenden Daten unterliegen den üblichen Schwankungen eines natürlichen Rohstoffs. Please note that the values convary within natural realities.	Ballaststoffe dietary fibre	9,2	[g]	davon Zucker of which sugar	0,7	[g]		
	Eiweiß protein	12,1	[g]	Fett total fat	2,1	[g]		
	Salz salt	< 0,01	[g]	davon gesättigte Fettsäuren of which saturated fat	0,31	[g]		
GVO-Erklärung GMO-Declaration	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>							
Verpackungsinformation packaging information	Verpackungsart type of packaging		Material material	Palettentyp type of pallet	Palletierung palletising			
*Hiermit bestätigen wir, dass die Verpackung den geltenden Verordnungen entspricht. We hereby confirm that the packaging meets requested regulations.	Papiersack paper bag		Papier paper	Kunststoff - H1 plastic - H1 oder/or Holz - EUR wood - EUR	variabel adjustable			
QM/Zertifizierung	Die Vogtmühlen Illertissen GmbH & Co. KG verfügt über ein umfassendes Qualitätsmanagementsystem und ist nach dem nach QS und IFS Food Standart zertifiziert.							
Hinweis:	"Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden".							