


Produktspezifikation



Produktname <i>product name</i>	Roggenbackschrot <i>rye, broken</i>				FB 526 - 4 Stand: 20.08.2021		
Artikelnummer <i>material number</i>	Lose Ware <i>bulk</i>	Sackware <i>bags</i>					
		10kg		25kg	21803		
Produktbeschreibung <i>product description</i>	Der Roggen wird intensiv gereinigt und entspricht Lebensmittelqualität. <i>The rye is intensiv cleaned and equivalent to food quality.</i>						
Zutaten <i>ingredients</i>	Rohgetreide <i>grain</i>	Herkunft <i>country of origin</i>		Behandlungsmittel <i>treatment</i>		Herkunft <i>country of origin</i>	Allergene <i>allergens</i>
	Roggen <i>rye</i>	EU <i>EU</i>		- -		EU <i>EU</i>	Gluten <i>Gluten</i>
Produkthaltbarkeit <i>shelf life</i>	12 Monate <i>12 months</i>	Lagerbedingungen <i>storage conditions</i>		kühl und trocken lagern <i>store dry and cool</i>			
Produkteigenschaften nach ICC-Standard getestet <i>Product characteristics test criteria is the ICC-Standard</i>	Sensorisch <i>organoleptic</i>			Chemisch- und physikalisch <i>chemical and physical</i>			
<i>*Die Werte besitzen allgemeine Gültigkeit, solange keine Sondervereinbarungen getroffen wurden. The values mentioned are valid in general, as long as no specialized parameters had been agreed.</i>	Geruch <i>odour</i>	arttypisch, kein Fremdgeruch <i>typically like flour</i>		Feuchtigkeit <i>moisture content</i>		max. 15,0	[%]
				Mineralstoffgehalt <i>mineral content</i>		ca. 1,800	[% i. Tr.]
	Geschmack <i>taste</i>	arttypisch nach Mehl, kein Fremdgeschmack <i>typically like flour</i>		Verkleisterungsmaximum <i>gelatinization maximum</i>			[AE/UE]
				Verkleisterungstemperatur <i>gelatinization temperature</i>			[°C]
	Farbe <i>colour</i>	grün - grau <i>green - grey</i>		Fallzahl <i>falling number</i>			[sec]
	Struktur <i>structure</i>	Körner, gebrochen <i>grains, broken</i>		In den Ausprägungen "fein"; "mittel"; "grob".			
	Mikrobiologisch <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>					
Nährwertangaben pro 100 g <i>nutrition facts per 100 g</i>	Energie <i>energy</i>	1340/320	[kJ/kcal]	Kohlenhydrate <i>carbohydrate</i>		58,8	[g]
<i>*Die vorliegenden Daten unterliegen den üblichen Schwankungen eines natürlichen Rohstoffes. Please note that the values convey within natural realities.</i>	Ballaststoffe <i>dietary fibre</i>	12,0	[g]	davon Zucker <i>of which sugar</i>		1,0	[g]
	Eiweiß <i>protein</i>	10,8	[g]	Fett <i>total fat</i>		1,5	[g]
	Salz <i>salt</i>	< 0,01	[g]	davon gesättigte Fettsäuren <i>of which saturated fat</i>		0,21	[g]
GVO-Erklärung <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>						
Verpackungsinformation <i>packaging information</i>	Verpackungsart <i>type of packaging</i>		Material <i>material</i>	Palettentyp <i>type of pallet</i>		Palletierung <i>palletising</i>	
<i>*Hiermit bestätigen wir, dass die Verpackung den geltenden Verordnungen entspricht. We hereby confirm that the packaging meets requested regulations.</i>	Papiersack <i>Paper bag</i>		Papier <i>paper</i>	Kunststoff - H1 <i>plastic - H1</i> oder/or Holz - EUR <i>wood -EUR</i>		variabel <i>adjustable</i>	
QM/Zertifizierung	Die Vogtmühlen Illertissen GmbH & Co. KG verfügt über ein umfassendes Qualitätsmanagementsystem und ist nach dem nach QS und IFS Food Standard zertifiziert.						
Hinweis:	"Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgerührt werden".						