

# Spezifikation Weizenmehl 550 M 100

Version: 07, gültig ab April 2010

Druckdatum:20.04.2010

**Art.Nr.: 10062**

<b>Beschreibung:</b>	Weizenmehl Typ 550, mikronisiert (100 µm)
<b>Anwendungsbereich:</b>	Cerealien, Backwaren, Kosmetik, Technik
<b>Zutaten:</b>	Weizenmehl Typ 550 (100%)
<b>Aussehen und Konsistenz:</b>	Fein gemahlenes, pulverartiges Mehl, weiß mit leichtem Gelbton
<b>Geruch / Geschmack:</b>	Arteigen
<b>Deklarationsempfehlung:</b>	Weizenmehl

<b>Nährwertangaben (pro 100 g)</b>	<b>Wert</b>	<b>Methode</b>	<b>Norm</b>
Brennwert:	361 kcal /1508 kJ	Berechnet	
Kohlenhydrate:	72 g	Berechnet	
Ballaststoffe:	4,3 g	§ 64 LFGB, L00.00-18	
Protein (Faktor 5,7):	12,5 g	Kjeldahl	ICC 105
Fett:	1,6 g	Weibull-Stoldt	
Mineralstoffgehalt:	0,59 g	2 h / 900 °C	ICC 104
Feuchte:	9,1 g		ICC 110

<b>Analytische Anforderungen (pro 100 g)</b>	<b>Wert</b>	<b>Methode</b>	<b>Norm</b>
Feuchte:	7,0 g - 10,0 g		ICC 110
Mineralstoffgehalt (i. Trm.):	0,51 g - 0,63 g	2 h / 900 °C	ICC 104
Siebanalyse:	Min. 90% < 100µm	Luftstrahlsieb ICC 115 (Modifikation:300g	
Wasseraufnahme:	65,00 g - 70,00 g	Mehleinwaage, mit Korrektur der Feuchte)	

<b>Mikrobiologische Werte</b>	<b>Grenzwert</b>
Gesamtkeimzahl:	100 000 KBE/g
Hefen:	1 000 KBE/g
Schimmelpilze:	1 000 KBE/g
Coliforme (30°C):	1 000 KBE/g
Bacillus cereus:	100 KBE/g
E.coli:	negativ/25g
Salmonellen:	negativ/25g

**Spezifikation  
Weizenmehl 550 M 100**

**Art.Nr.: 10062**

**Rechtlicher Status:**

Mykotoxine	Die Anforderungen der Mykotxin-Höchstmengenverordnung (MHmV) in der aktuell geltenden Fassung werden eingehalten
Pestizide, Schädlingsbekämpfungsmittel	Die Anforderungen der Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV) in der aktuell geltenden Fassung werden eingehalten
Schwermetalle	Die Anforderungen der EU-Kontaminanten-Höchstmengenverordnung in der aktuell geltenden Fassung werden eingehalten

Das Produkt ist frei von pathogenen Mikroorganismen, tierischen Schädlingen, gesundheitlich bedenklichen, verdorbenen oder fremden Stoffen

Das Produkt ist frei von chemischer Behandlung und Bestrahlung

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und seinen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung

**GVO Status:** Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1828/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 22.September über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel nicht kennzeichnungspflichtig

**Alba Liste:** Weizen, Gluten

**Verpackungseinheit:** kundenspezifisch

**Lager- und Transportbedingungen:** Kühl und trocken

**Haltbarkeit bei Anlieferung:** 12 Monate

**Zolltarifnummer:**

Diese Spezifikation wurde automatisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.