

Spezifikation HP-Mehl 16/17 / WWS 16/17

Version: 05 gültig ab März 2010

Druckdatum: 20.04.2010

Art.Nr.: 10070

Beschreibung:	HP-Mehl 16/17 / WWS 16/17
Anwendungsbereich:	Backwaren
Zutaten:	Gemisch aus Weizenmahlerzeugnissen
Aussehen und Konsistenz:	Fein gemahlenes, pulverartiges, Mehl, cremefarben
Geruch / Geschmack:	Arteigen
Deklarationsempfehlung:	Weizenmehl

Nährwertangaben (pro 100 g)	Wert	Methode	Norm
Brennwert:	351 kcal / 1467 kJ	Berechnet	
Kohlenhydrate:	71 g	Berechnet	
Ballaststoffe:	0 g		
Protein (Faktor 5,7):	14,0 g	Kjeldahl	ICC 105
Fett:	1,4 g	Weibull-Stoldt	
Mineralstoffgehalt:	0,53 g	2 h / 900 °C	ICC 104
Feuchte:	13,5 g		ICC 110

Analytische Anforderungen (pro 100 g)	Wert	Methode	Norm
Feuchte:	12,0 g – 14,0 g		ICC 110
Mineralstoffgehalt(i.Trm.):	0,51 g – 0,63 g	2 h / 900 °C	ICC 104
Proteingehalt (i.Trm. / Faktor 5,7):	16,0 g – 18,0 g		

Mikrobiologische Werte	Grenzwert
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
HP-Mehl 16/17 / WWS 16/17

Art.Nr.: 10070

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: 6 Monate

Zolltarifnummer:

Diese Spezifikation wurde automatisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.