

# Voläufige Spezifikation Dinkelvollkornmehl M 200

Version: 00, gültig ab Oktober 2009

Druckdatum: 16.10.2009

**Art.Nr.: 10320**

<b>Beschreibung:</b>	Dinkelvollkornmehl mikronisiert (200 µm)
<b>Anwendungsbereich:</b>	Cerealien, Backwaren, Technik
<b>Zutaten:</b>	Dinkel (100%)
<b>Aussehen und Konsistenz:</b>	Fein gemahlenes, pulverartiges Mehl, beige
<b>Geruch / Geschmack:</b>	Arteigen
<b>Deklarationsempfehlung:</b>	Dinkelvollkornmehl

<b>Nährwertangaben (pro 100 g)</b>	<b>Wert</b>	<b>Methode</b>	<b>Norm</b>
Brennwert:	332 kcal /1409 kJ	Souci-Fachmann-Kraut	
Verwertbare Kohlenhydrate:	64 g	Souci-Fachmann-Kraut	
Ballaststoffe:	8,4 g	Souci-Fachmann-Kraut	
Protein (Faktor 6,25):	14,4 g	Souci-Fachmann-Kraut	
Fett:	2,6 g	Souci-Fachmann-Kraut	
Mineralstoffgehalt:	1,89 g	Souci-Fachmann-Kraut	
Feuchte:	9,8 g	Souci-Fachmann-Kraut	

<b>Analytische Anforderungen (pro 100 g)</b>	<b>Wert</b>	<b>Methode</b>	<b>Norm</b>
Feuchte:	Max. 10,0 g		ICC 110
Mineralstoffgehalt (i. Trm.):	1,60 g - 2,00 g	2 h / 900 °C	ICC 104
Siebanalyse:	Min. 90% < 200 µm	Luftstrahlsieb	
Fallzahl:	220 s - 320 s		

<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

**Vorläufige Spezifikation  
Dinkelvollkornmehl M 200**

**Art.Nr.: 10320**

**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.