

Spezifikation Weizenmehl 1050 M 100

Version: 05, gültig ab April 2009

Druckdatum: 16.10.2009

Art.Nr.: 10349

Beschreibung:	Weizenmehl Typ 1050, mikronisiert (100 µm)
Anwendungsbereich:	Cerealien, Kosmetik, Technik
Zutaten:	Weizenmehl Typ 1050 (100%)
Aussehen und Konsistenz:	Fein gemahlene, pulverartiges Mehl, weiß mit leichtem Gelbton
Geruch / Geschmack:	Arteigen
Deklarationsempfehlung:	Weizenmehl

Nährwertangaben (pro 100 g)	Wert	Methode	Norm
Brennwert:	349 kcal /1457 kJ	Berechnet	
Verwertbare Kohlenhydrate:	68,4 g	Berechnet	
Ballaststoffe:	5,4 g	§ 64 LFGB, L00.00-18	
Protein (Faktor 5,7):	13,9 g	Kjeldahl	ICC 105
Fett:	2,2 g	Weibull-Stoldt	
Mineralstoffgehalt:	0,95 g	2 h / 900 °C	ICC 104
Feuchte:	9,2 g		ICC 110

Analytische Anforderungen (pro 100 g)	Wert	Methode	Norm
Feuchte:	7,0 g - 10,0 g		ICC 110
Mineralstoffgehalt (i. Trm.):	0,91 g - 1,20 g	2 h / 900 °C	ICC 104
Siebanalyse:	Min. 90% < 100µm	Luftstrahlsieb	
Wasseraufnahme:	67,00 g - 72,00 g	ICC 115 (Modifikation:300g Mehleinwaage, mit Korrektur der Feuchte)	

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
Weizenmehl 1050 M 100**

Art.Nr.: 10349

Rechtlicher Status:

Mykotoxine	Die Anforderungen der Mykotoxin-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.