

Spezifikation Weizenmehl 550 MT 40 5/6

Version: 04, gültig ab Januar 2010

Druckdatum:20.04.2010

Art.Nr.: 10368

Beschreibung:	Weizenmehl Typ 550, getrocknet, mikronisiert (40 µm)
Anwendungsbereich:	Getränke, Kosmetik, Technik
Zutaten:	Weizenmehl Typ 550 (100%)
Aussehen und Konsistenz:	Fein gemahlenes, pulverartiges Mehl, weiß mit leichtem Gelbton
Geruch / Geschmack:	Arteigen
Deklarationsempfehlung:	Weizenmehl

Nährwertangaben (pro 100 g)	Wert	Methode	Norm
Brennwert:	361 kcal /1507 kJ	Berechnet	
Verwertbare Kohlenhydrate:	76,13 g	Berechnet	
Ballaststoffe	4,7 g		
Protein (Faktor 5,7):	10,9 g	Kjeldahl	ICC 105
Fett:	1,4 g	Weibull-Stoldt	
Mineralstoffgehalt (i. Trm.):	0,48 g	2 h / 900 °C	ICC 104
Feuchte:	6,4 g		ICC 110

Analytische Anforderungen (pro 100 g)	Wert	Methode	Norm
Feuchte:	4,5 g - 6,5 g		ICC 110
Mineralstoffgehalt (i. Trm.):	0,45 g - 0,63 g	2 h / 900 °C	ICC 104
Siebanalyse:	Min. 90 % < 40 µm	Luftstrahlsieb ICC 115 (Modifikation:300g	
Wasseraufnahme:	65,00 g - 70,00 g	Mehleinwaage, ohne Korrektur der Feuchte)	

Mikrobiologische Werte	Grenzwert
Gesamtkeimzahl:	50 000 KBE/g
Hefen:	100 KBE/g
Schimmelpilze:	100 KBE/g
Coliforme (30°C):	10 KBE/g
E.coli:	negativ/25g
Salmonellen:	negativ/25g

**Spezifikation
Weizenmehl 550 MT 40 5/6**

Art.Nr.: 10368

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.