

Spezifikation für das Produkt

Trimulsin W (Proteinkonzentrat)

212308

Artikel :	Trimulsin W (Proteinkonzentrat)
Artikel-Nummer.:	45102
Zolltarif-Nr.:	11.01.0049

1. Produktbeschreibung

Proteinreiches Weizenmehl-Produkt zum Einsatz in Weizen- und Weizenmischteigen mit einer Dosierung zwischen 0,5% bis 3,5%.

Herstellung des Produktes ist rein physikalischer Art, in der Windsichtung mit anschließender Bearbeitung in der Agglomeration um das Produkt fließfähig zu bekommen.

2. Sensorische Qualitätsmerkmale

Aussehen/Form/Farbe:	Weißes bis cremefarbenes, feines, frei fließendes Pulver
Geruch:	Schwach und arttypisch nach Getreide
Geschmack:	nach Mehl, frisch etwas süßlich
Textur:	Pulverförmig, frei fließend, leicht grißig zw. den Fingern

3. Zusammensetzung der Ware

Verkehrsbezeichnung gemäß LMKV: Weizenmehl

Zutatenliste gem. LMKV incl. QUID Angaben, Ausgangsrohstoff (z. B. bei Mais Kartoffel) und Herkunftsland der Zutaten (bei Zusatzstoffen E-Nummer) in absteigender Reihenfolge (Zusammengesetzte Zutaten sind aufgeschlüsselt anzugeben, Herkunftsland - Kurzbezeichnung)

	Zutat	% Anteil	Ausgangsrohstoff	Herkunftsland
1	Weizenmehl	100	Weizen	D
2	Enzyme	k.A	Aspergillus oryzae	FIN
3				

Gentechnisch veränderte Zutaten/Zusatzstoffe nach (VO (EG) 1829/2003 u. 1830/2003)

Nicht enthalten

Mit UV-, Beta oder Gamma Strahlen behandelte Zutaten

Nicht enthalten

4. Chemisch-physikalische Kennzahlen

Parameter	Min / Max	Durchschnittswert
Wassergehalt:	10,0 – 13 %	12 %
Proteingehalt:	17,0 – 20 %	18, %
Mineralstoffgehalt:	0,8 – 0,9 %	

5. Nährwertangaben in 100g

Kilojoule:	1.416	Kohlenhydrate:	53,2 %
Kilokalorien:	335	Davon, Zucker	1,8 %
Fett:	0,41 %	Ballaststoffe:	11,9 %
Davon, Gesättigte Fettsäuren:	0,07 %	Mineralstoffe:	0,64 %
Ungesättigte Fettsäuren	0,32 %	Davon, Natrium:	4 mg
Trans-Fettsäuren	-	Kalium:	130 mg
Eiweiß:	19,2 %	Salz	0,05%

6. Mikrobiologie

Parameter	pro Gramm	Methode
Gesamtkeimzahl:	1.000.000 KbE	§ 35 LMBG
Enterobakteriaceae:	100.000 KbE	§ 35 LMBG
E. coli:	10 KbE	§ 35 LMBG
Schimmelpilze:	10.000 KbE	§ 35 LMBG
Hefen:	1.000 KbE	§ 35 LMBG
Salmonellen:	negativ	§ 35 LMBG

7. Mykotoxine/Schwermetalle

Parameter	Werte
Deoxynilvalenol	< 500 µg / kg
Zearalenon	< 50 µg / kg
Σ Aflatoxine (B1,B2,G1,G2)	< 4 µg
Ochratoxin A	< 3 µg
Schwermetalle (Pb,CD)	< 0,2 mg / kg

8. Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Wir garantieren, dass:

- die gelieferte Ware, insbesondere nach Beschaffenheit und Deklaration, den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch LFGB und den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches entspricht,
- gesetzliche Regelungen, EG - Richtlinien und Empfehlungen von BGVV bzw. FAO/WHO zu Schadstoff- Rückstandshöchstmenge an Pflanzenschutzmittel, Mykotoxine (OTA-Höchstwerte), Umweltverunreinigungen (z.B. Schwermetalle, halogenierte org. Verbindungen) und Radioaktivität strikt eingehalten werden,
- das Fremdkörperisiko nach menschlichem Ermessen und dem Stand der Technik ausgeschlossen ist und die Freiheit von pathogenen Stoffen und Mikroorganismen als gesichert gilt.

9. Verpackung und Haltbarkeit:

Verpackungsart:	Papiersack, mehrlagig
Verpackungsmaterial:	Papier
Gebindegröße (Netto):	25 kg
Anzahl / Palette	30
Gebindekennzeichnung:	Name + MHD
Mindesthaltbarkeit bei sachgemäßer Lagerung:	12 Monate

10. Bestätigung zur Gentechnik-Kennzeichnung

Das spezifizierte Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003; insbesondere sind in dem spezifizierten Produkt keine gentechnisch veränderten Soja- bzw. Mais-DNA-Bestandteile.

Maßgeblich hierfür sind die Bestätigungen unserer Vorlieferanten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

11. Allergene

	Allergen	Im Produkt enthalten Laut Rezeptur		Falls Allergene im Produkt enthalten ist, bitte die entsprechende Zutat und Gehalt des Allergens angeben	Kreuzkontamination mit dem in Spalte 1 genannten Allergen kann ausgeschlossen werden => Ja = Kreuzkontamination kann ausgeschlossen werden. => Nein = Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.	
		Ja	Nein		Ja	Nein
1	Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		Weizen		
2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X			
3	Eier und Eierzeugnisse		X			
4	Fisch und Fischerzeugnisse		X			
5	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X			
6	Soja und Sojaerzeugnisse		X			X
7	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		X			
8	Schalenfrüchte, d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X			

EDUARD WALTER KG MÜHLE



67459 Böhl-Iggelheim

Luitpoldstraße 60

Telefon: (06324) 9615-0 Telefax: (06324) 9615-17

9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X			
10	Senf und Senferzeugnisse		X			
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		X			
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben		X			

EDUARD WALTER KG MÜHLE



67459 Böhl-Iggelheim

Luitpoldstraße 60

Telefon: (06324) 9615-0 Telefax: (06324) 9615-17

	Allergen	Im Produkt enthalten Laut Rezeptur Laut ALBA-Liste		Falls Allergene im Produkt enthalten ist, bitte die entsprechende Zutat und Gehalt des Allergens angeben	Kreuzkontamination mit dem in Spalte 1 genannten Allergen kann ausgeschlossen werden => Ja = Kreuzkontamination kann ausgeschlossen werden. => Nein = Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.	
		Ja	Nein		Ja	Nein
01	Kuhmilcheiweiß		X			
02	Laktose		X			
03	Hühnerei		X			
04	Sojaeiweiß		X			X
05	Sojaöl		X			
06	Kleber	X				
07	Weizen	X				
08	Roggen		X			
09	Rindfleisch		X			
10	Schweinefleisch		X			
11	Hühnerfleisch		X			
12	Fisch		X			
13	Krebstiere und Muscheln		X			
14	Mais		X			X
15	Kakao		X			
16	Hülsenfrüchte		X			
17	Nüsse		X			
18	Nussöl		X			
19	Erdnüsse		X			
20	Erdnussöl		X			
21	Sesam		X			
22	Sesamöl		X			
23	Glutaminat E620-E625		X			
24	Sulfit E220-E228		X			
25	Koriander		X			
26	Sellerie		X			
27	Karotte		X			
28	Lupine		X			
29	Senf		X			

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.