

	Produktspezifikation Blaumohn 68364 Blütenkorn 25kg	Nummer	-
		Version	-
		Gültig ab	04.05.2021
		Seite 1/3	

1. Lieferant	
Lieferant: Adresse/Ansprechpartner/ Kontakt Daten	Decker + Mönch GmbH & Co.KG Pforzheimer Str. 8 71297 Mönsheim
Krisenbeauftragter/ 24 h Telefonnummer:	Herr Mönch 07044 91155-0
2. Angaben zum Produkt	
Produktbezeichnung/ Produktbeschreibung	Blaumohn Blaumohn – Backzutat nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung
Sonstiges:	Blaumohn unterliegt in seiner Zusammensetzung und mikrobiologischen Beschaffenheit dem Einfluss der natürlichen Vegetation und des regionalen Ursprungs
Maße, Gewicht:	3 x 10 Lagen
Verpackungsart:	Papierventilsack
Anzahl der Einheiten pro Palette	30 Sack
Lagerbedingungen (°C):	Empfehlung: Kühl und trocken
Mindesthaltbarkeitsdatum:	Bei sachgemäßer Lagerung mind. 9 Monate ab Produktionsdatum
Ursprungsland /Herkunftsland	Deutschland – Baden-Württemberg
3. Produktbeschreibung	
Verkehrsbezeichnung	Blaumohn
Zusammensetzung, Zutatenliste	100% Blaumohn
4. Sensorik	
Aussehen:	Blaugraue bis blaubraune kugelförmige Samen
Farbe:	Blaugrau bis blaubraun
Geruch:	Frisch, arteigen, ohne Fremdgeruch
Geschmack:	Frisch, arteigen, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz:	bissfest
5. Chemisch-physikalische Angaben	
	Max. Einheit
Morphingehalt:	10 mg/kg

	Produktspezifikation Blaumohn 68364 Blütenkorn 25kg	Nummer	-
		Version	-
		Gültig ab	04.05.2021
		Seite 2/3	

6. Mikrobiologische Angaben

Das Produkt entspricht der aktuellen Empfehlung für Getreidemahlerzeugnisse der Fachgruppe Lebensmittel-Mikrobiologie und Lebensmittel-Hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM):

	Richtwert	Warnwert
Aerobe Gesamtkeimzahl	10 ⁶ KBE/g	
Enterobacteriaceen		
E.coli	10 ¹ KBE/g	10 ² KBE/g
Salmonellen		n.n. in 125g
Staph. aureus		
Bacillus Cereus	10 ² KBE/g	
Schimmelpilze	10 ⁴ KBE/g	
Hefen		

7. Nährwertangaben

Nährwertangaben unterliegen naturbedingten Schwankungen

100 g enthalten durchschnittlich:	
Brennwert	2.202 / 533 (KJ/kcal)
Eiweiß = Gesamtstickstoff x 6,25	23,82 g
Kohlenhydrate	4,20 g
- davon Zucker	0,08 g
Fett	42,20 g
- davon gesättigte FS	4,85 g
Salz (Salzäquivalent) = Natrium x 2,5	0,03 g
Ballaststoffe	

8. GVO-Information

Unsere Produkte enthalten keine gentechnisch veränderten Lebensmittelzutaten, Zusatzstoffe oder sonstige Stoffe (wie z. B. Aromen oder technische Hilfsstoffe), noch bestehen sie daraus oder werden daraus hergestellt. Dies gilt für alle Stufen der Herstellung des Produktes.

Hiermit bestätigen wir, dass das von unserem Unternehmen produzierte und gelieferte Produkt nicht nach den gültigen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel (VO 1829/2003 und VO 1830/2003 v. 22.9.03) kennzeichnungspflichtig ist.

	Produktspezifikation Blaumohn 68364 Blütenkorn 25kg	Nummer	-
		Version	-
		Gültig ab	04.05.2021
		Seite 3/3	

9. Allergene (Die Zutaten-Kennzeichnung erfolgt gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011)					
Potentielle Allergene	Im Produkt enthalten		Eventuell Kreuzkontamination möglich		
	ja	nein	ja	nein	Wenn ja, aus welcher Zutat
Glutenhaltiges Getreide/ - Erzeugnisse	☐	☒	☒	☐	Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer
Krebstiere	☐	☒	☐	☒	
Ei- und Eierzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
Milch- und Milcherzeugnisse (einschliesslich Lactose)	☐	☒	☐	☒	
Soja- und Sojaerzeugnisse	☐	☒	☒	☐	
Fisch- und Krustentiere	☐	☒	☐	☒	
Erdnüsse und -erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
Sesam und sesamhaltige Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Macadamianuss)	☐	☒	☐	☒	
Schwefeldioxid SO ₂ und Sulfite	☐	☒	☐	☒	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☒	☐	
Lupinen- und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	☒	☒	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
Weichtiere und -erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
Dieses Produkt kann Spuren von Senf, Soja und Lupinen enthalten					
10. Sonstige Hinweise					
Das Produkt wurde aus gesundem, keimfähigem, ausgesuchtem Brotgetreide hergestellt. Es entspricht dem derzeit gültigen deutschen Lebensmittelrecht und ist im handelsüblichen Sinne frei von artfremden Verunreinigungen.					
Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgerührt werden.					
Wir nehmen teil am EGM (Europäisches Getreidemonitoring des Verbands Deutsche Mühlen). Unser Rohstoff wird im Rahmen eines Monitorings u.a. auf Fusarien, Toxine, Schwermetalle, Mikrobiologie und Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht.					
Es besteht ein innerbetriebliches HACCP-System sowie ein System zur Rückverfolgbarkeit nach VO(EG) Nr. 178/2002.					