

Gruau Rouge 12 Monate 25kg
Artikelnr. : 982

Aktualisierung : 10/04/17

Référence document : MQ-FT.310.01683 / Créé le 10/06/2015

erhalten am 06.01.2021
STAV 201150

Produktname	GRUAU ROUGE 12 MONATE25kg
Produktbeschreibung	Weizenmehl T45
Zutaten	WEIZENMEHL T45 - WEIZENGLUTEN
Allergene / Kreuzkontaminierung	Das Getreide enthält GLUTEN. Keine weiteren Allergene.

Merkmale		
Optik : weißes Pulver	Farbe : weiß / beige	Geruch/Geschmack : neutral

Technische Eigenschaften			Nährwerte (Durchschnittswerte für 100g)	
	Prüfvorschrift	Grenzwert		
Feuchtigkeit (%)	NF EN ISO 712	≤ 15,50	Energiewert	1418 kJ 334 kcal
Aschegehalt (% Trockengewicht)	NF EN ISO 2171	≤ 0,50	Fett	1,1 g davon gesättigte Fettsäurer 0,2 g
Eiweiß (N*5,7%)	DUMAS	13,50 -15	Kohlenhydrate	66,3 g davon Zucker 0,7 g davon Stärke 65,6 g
Hagberg (s)	NF EN ISO 3093	>300	Ballaststoffe	3,8 g
Diese technischen Eigenschaften können bei jeder Ernte variieren.			Eiweiß	12,9 g
			Salz	0,005 g

Kontamination (Analysen werden nicht regelmäßig durchgeführt)			
Microbiologie	Untersuchung	Grenzwert m (Toleranz M = 10m)	Gemäß Rundschreiben Nr. 5788 vom ANMF
	E.Coli	<10/g	
	ASR à 46°C	<10/g	
	Staphylokokken nach ausflocken +	<10/g	
	Salmonellen	Abs/25g	
	Schmutz Test NF ISO	<50/50g Insektenpartikel und Milben <1/50g Nagetierhaare und Teilchen	
Pestizide:	gemäß EU-Verordnung CE 396/2005, deren Durchführungsbestimmungen und Änderungen		
Mykotoxine:	gemäß EU-Verordnung 1881/2006/CE, deren Durchführungsbestimmungen und Änderungen		
Schwermetalle:	gemäß EU-Verordnung 1881/2006/CE, deren Durchführungsbestimmungen und Änderungen		

GVO	Bestrahlung
Gemäß Verordnungen CE 1139/98, 50/2000, 1829/2003 und 1830/2003 wird keine spezielle Kennzeichnung verlangt.	Die Inhaltsstoffe dieses Produkts weisen keine Bestrahlung auf - gemäß den übermittelten Informationen der Zulieferer.

Verpackung	Haltbarkeit
Papiersäcke, Nettogewicht Sack : 25 kg Palettisierung: 36 Sack auf der Palette (80 x 120) Identifizierung mit Artikelnummer, MHD und Lot-Nummer, Produktionsdatum, Uhrzeit der Verpackung und Nummer der Verpackung	Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen. Produkt kann austrocknen. Den Mehlsack nach Gebrauch gut wiederverschließen. Mindesthaltbarkeit: 12 Monate