



Produktspezifikation/ Product Specification

Produzent/ Producer (Bitte ankreuzen)	☒ Saalemühle Alsleben GmbH Bernburger Straße 35b 06425 Alsleben	☐ Dresdener Mühle ZN der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG Waltherstraße 2 01067 Dresden
Art.Nr./ article no.	Artikelbezeichnung/ article description	
200057	CIP Flow Optimizer Rye, 20 kg	
200062	CIP Flow Optimizer Rye, BB 850 kg	
220018	CIP Flow Optimizer Rye, lose	
GTIN-Nummer / GTIN-Number:	4015410437052 4015410451348 4015410452284	K30049
Gültig ab/ Valid from: 15.11.2019	Gültig bis Valid until: -	Ersetzt Version vom / replace Version /from: 21.07.2019
		Anpassungsgrund /reason: Allergene

1. Allgemeine Beschreibung/ general description

Mahlerzeugnis hergestellt aus gesundem, gereinigtem, gentechnologisch nicht verändertem, nicht bestrahltem **Roggenkorn (Secale cereale)**. Die verwendeten Rohstoffe entsprechen dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht. Das Mehl ist hydrothermisch veredelt
Milling product, produced from healthy, cleaned, not genetically modified, not irradiated rye kernels (Secale cereale). All raw materials comply with the current German and European legal requirements. The product is hydrothermally treated.

2. **Herstellungsland/ country of production:** Deutschland/ Germany

3. **Zolltarifnummer/customs tariff number:** 11029070

4. Zutaten/ ingredients

Zutaten/ ingredients	Herkunftsland/ country of origin	Funktion/ funktion
Roggen/ rye flour	Deutschland/ Germany	Hauptzutat/ main ingredient

5. Sensorische Eigenschaften/ organoleptic characteristics

Eigenschaften/ property	Wert/ value
Aussehen, Farbe/ appearance, colour	weiß bis gräulich/ white to light grey
Geruch/ smell	arteigen/ natural
Geschmack/ taste	arteigen/ natural
Struktur/ structure	feines Pulver/ powder

6. Physikalisch-, chemische Qualitätskriterien/ physical-/chemical characteristics:

Eigenschaften/ property	Min-Wert/ Min-tolerance	Zielwert/ target	Max-Wert/ Max-tolerance	Methode/ method
Feuchtigkeit/ moisture (%)		13,0	15,0	ICC 110
Mineralstoffgehalt/ ash content (% i. Tr.)			1,2	ICC 104
Siebanalyse in %				RETSCH AS 200
> 600 µm			1,0	
< 315 µm	90			

7. Nährwertangaben/ nutrition value: in 100g durchschnittlich enthalten

Brennwert/ calorific value [kJ/kcal]	1323/ 316	Kohlenhydrate/ carbohydrates [g]	68,0
Fett/ fat [g]	1,1	davon Zucker / sugar [g]	6,2
davon gesättigte Fettsäuren/ saturated fatty acid [g]	0,2	Ballaststoffe/ fibre [g]	6,9
Protein/ protein [g] (Gesamtstickstoff *6,25)	7,4	Salz/ salt [g] (Salzäquivalent Na*2,5)	< 0,03

- gemäß Verordnung (EG) Nr. 1169/2011

- (Quelle: gemäß BLS 2018)

Genehmigt/
approved: M. Pätzold
Dok_Vers: 7/03.6.2019

Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig.
/ This document is valid without signature.

Seite/ page: 1 von 5



SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE

Produktspezifikation/ Product Specification

Produzent/ Producer (Bitte ankreuzen)	☒ Saalemühle Alsleben GmbH Bernburger Straße 35b 06425 Alsleben	☐ Dresdener Mühle ZN der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG Waltherstraße 2 01067 Dresden
Art.Nr./ article no.	Artikelbezeichnung/ article description	
200057	CIP Flow Optimizer Rye, 20 kg	
200062	CIP Flow Optimizer Rye, BB 850 kg	
220018	CIP Flow Optimizer Rye, lose	
GTIN-Nummer / GTIN-Number:	4015410437052 4015410451348 4015410452284	K30049
Gültig ab/ Valid from: 15.11.2019	Gültig bis Valid until: -	Ersetzt Version vom / replace Version /from: 21.07.2019
Anpassungsgrund /reason: Allergene		

Die Analysendaten unterliegen den üblichen Schwankungen eines natürlichen Rohstoffes.
The analysis may alternate as commonly accepted for natural commodities.

8. Mikrobiologische Qualitätskriterien/ microbiological quality parameters:

Parameter	Max	Einheit/ Unit	Methode/ method
Gesamtkeimzahl/ Total viable count	50 000	KBE (cfg)/g	§ 64 LFGB L00.00-88
Hefen/ yeast	1000	KBE (cfg)/g	§ 64 LFGB L01.00-37
Schimmelpilz/ moulds	1000	KBE (cfg)/g	§ 64 LFGB L01.00-37
Enteribacteriaceae	1000	KBE (cfg)/g	§ 64 LFGB L01.00-25
E.coli	10	KBE (cfg)/g	ISO 16649-2:2001
Salmonelle/ Salmonella	negative	Neg.(cfg)/25 g	§ 64 LFGB L01.00-20
Bacillus cereus/ bacillus cereus	100	KBE (cfg)/g	ISO 7932:2004
Koagulase positive Staphylokokken	100	KBE (cfg)/g	ISO 6888-1

9. Reinheitsanforderungen/ purity

Die Ware ist nach allgemein anerkannten Regeln der Technik frei von Fremdkörpern, Verunreinigungen und lebenden Schädlingen.

The product is free from foreign bodies, impurities and living insects respecting common accepted state of technic.

10. Bezeichnung gemäß VO/EU Nr. 1169/2011 (LMIV), Art. 17:

I declaration acc. EG/VO No 1169/2011 (LMIV), Art. 17:

Roggenmehl / rye flour

11. Verwendungszweck/ application:

Zur menschlichen Ernährung. Nicht geeignet für Personen mit allergischen Reaktionen auf die Eiweißfraktion Gluten. Bei dem Produkt handelt es sich um ein Lebensmittel, das in zubereiteter bzw. verarbeiteter Form für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.

Getreidemahlerzeugnisse sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgerührt werden./ Suitable for human consumption. Not suitable for people with allergy upon the protein fraction gluten. The product is used for prepared or processed food. Milling products are not intended for raw consumption and always have to be thoroughly heated.

12. Rechtliche Anforderungen/ legal requirements:**12.1 Rückstände, Kontaminanten/ residues, contaminants:**

Das Produkt entspricht den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Deutschlands und des Europäischen Gemeinschaftsrechts.

The product complies with applicable regulations of the European Community and the German food law.

Davon abweichende Festlegungen sind in Pkt 12.2 definiert./ Special requirements are defined in point 12.2.

12.2 Rückstände/ Kontaminanten (spezielle Vereinbarungen)/ residues and contaminants(special requirements)

Name/ name	Einheit/ scale	Min-Wert/ Min-tolerance	Zielwert/ target	Max-Wert/ Max-tolerance	Methode/ method
/.					
/.					

**Produktspezifikation/ Product Specification**

Produzent/ Producer (Bitte ankreuzen)	☒ Saalemühle Alsleben GmbH Bernburger Straße 35b 06425 Alsleben	☐ Dresdener Mühle ZN der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG Waltherstraße 2 01067 Dresden
Art.Nr./ article no.	Artikelbezeichnung/ article description	
200057	CIP Flow Optimizer Rye, 20 kg	
200062	CIP Flow Optimizer Rye, BB 850 kg	
220018	CIP Flow Optimizer Rye, lose	
GTIN-Nummer / GTIN-Number:	4015410437052 4015410451348 4015410452284	K30049
Gültig ab/ Valid from: 15.11.2019	Gültig bis Valid until: -	Ersetzt Version vom / replace Version /from: 21.07.2019
Anpassungsgrund /reason: Allergene		

Die Festlegung der Grenzwerte gilt für das jeweilige Getreidewirtschaftsjahr und wird zum Ernteübergang in Rücksprache mit dem Kunden neu definiert. *The limits are only valid for the running harvesting period and will be new defined in cooperation with the client with beginning of new saison.*

13. Lagerbedingungen/ storage conditions

Lagerbedingungen/ conditions: Trocken/ dry (<65% r. F.), kühl, cool (<25°C)

Um einen Schädlingsbefall vorzubeugen, empfehlen wir für die Lagerung verpackter Ware, Temperaturen < 12°C zu halten und für die Lagerung loser Ware empfehlen wir eine regelmäßige Leerung und Kontrolle der Silozellen. *In order to prevent pest infection, we propose to keep storage temperatures <12°C for packed products and we propose to follow an regulary emtying and controlling of silo bins.*

Bei Kühlagerung Folie entfernen! *In case of cooled storage, please remove the foil.*

14. Mindesthaltbarkeitsdatum/ best before data:

	Mindesthaltbarkeit/ best before data
Lose /bulk	12 Monate/ 12 months
Sackware/ BigBag/ bag	12 Monate/ 12 months

15. Verpackung/ packaging:

☒	lose in abschließlich Lebensmittel transportierenden Tankwagen gemäß Lebensmitteltransportbehälter-VO / bulk, only in food trucks Die Silo-Fahrzeuge werden nach Beladung generell verplombt. Die Plombennummern sind auf dem Lieferschein dokumentiert. <i>The trucks will be sealed. Sealing numbers will be listed on delivery note.</i> Bei der Entladung wird generell ein Magnet und ein Ausblasseib (5 mm) in die Förderleitung eingebaut. <i>A Magnet and a sieve (5mm) will be installed in discharge line during unloading.</i>
☐	gesackt in zweilagigen 25 kg Papiersäcken (Papier chlorfrei gebleicht) / paper bags with 2-layers (paper bleached without chlor)
☐	gesackt in zweilagigen 10 kg Papiersäcken (Papier chlorfrei gebleicht) / paper bags with 2-layers (paper bleached without chlor)
☒	gesackt in zweilagigen 20 kg Papiersäcken (Papier chlorfrei gebleicht) mit eingeschlossener HDP Innenfolie blau / paper bags with 2-layers (paper bleached without chlor) with covered blue HDP foil
☒	Abgefüllt in BigBags (Polypropylen, unbeschichtet); Füllmenge: 850 kg Die Big Bags sind mit blauen/ metaldetektierbaren Bindern verschlossen. <i>BigBags are closed with blue metaldetectable stripes.</i>

Das Verpackungsmaterial entspricht allen deutschen und europäischen rechtlichen Anforderungen / Packaging material require all german and european regulations.

16. GVO-Erklärung/ GMO-Declaration

Entspricht (EG) VO 1829/2003: Genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel

Entspricht (EG) VO 1830/2003: Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln. Das Produkt ist nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003 **nicht zu kennzeichnen**.

According EU Regulations No. 1829/2003 and 1830/2003 the product doesn't have to be declared.



SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE

Produktspezifikation/ Product Specification

Produzent/ <i>Producer</i> (Bitte ankreuzen)	☒ Saalemühle Alsleben GmbH Bernburger Straße 35b 06425 Alsleben	☐ Dresdener Mühle ZN der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG Waltherstraße 2 01067 Dresden
Art.Nr./ <i>article no.</i> 200057 200062 220018	Artikelbezeichnung/ <i>article description</i> CIP Flow Optimizer Rye, 20 kg CIP Flow Optimizer Rye, BB 850 kg CIP Flow Optimizer Rye, lose	
GTIN-Nummer / <i>GTIN-Number:</i>	4015410437052 4015410451348 4015410452284	K30049
Gültig ab/ Valid from: 15.11.2019	Gültig bis Valid until: -	Ersetzt Version vom / replace Version /from: 21.07.2019
Anpassungsgrund /reason: Allergene		

17. Allergenerklärung/ allergens:

Allergene gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) <i>allergen declaration according annex II of Directive 1169/2011/EC</i>	als Zutat enthalten/ <i>ingredient</i>	
	JA/ Yes	Nein/ No
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorsan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>cereals (Wheat(as spelt and Khorsan wheat), rye, barley, oat and hybrids thereof) containing gluten and products thereof</i>	☒ Roggen/Rye	☐
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse <i>crustaceans products thereof</i>	☐	☒
Eier und Eierzeugnisse / <i>eggs and products thereof</i>	☐	☒
Fisch und Fischerzeugnisse <i>fish and products thereof</i>	☐	☒
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <i>peanuts and products thereof</i>	☐	☒
Soja und Sojaerzeugnisse <i>soybeans and products thereof</i>	☐	☒
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) <i>milk and products thereof (including laktose)</i>	☐	☒
Schalenfrüchte, d.h. Mandeln Haselnuss, Walnuss, etc.sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>nuts and products thereof</i>	☐	☒
Sellerie und Sellerieerzeugnisse / <i>celery and products thereof</i>	☐	☒
Senf und Senferzeugnisse / <i>mustard and products thereof</i>	☐	☒
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse / <i>sesame seeds and products thereof</i>	☐	☒
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ / <i>sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/l as SO₂</i>	☐	☒
Lupine und –erzeugnisse <i>Lupin and products thereof</i>	☐	☒
Weichtiere und –erzeugnisse <i>Molluscan and products thereof</i>	☐	☒
Sonstige / <i>miscellaneous</i>	☐	☒



SAALEMÜHLE+DRESDENER MÜHLE

Produktspezifikation/ Product Specification

Produzent/ Producer (Bitte ankreuzen)	☒ Saalemühle Alsleben GmbH Bernburger Straße 35b 06425 Alsleben	☐ Dresdener Mühle ZN der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG Waltherstraße 2 01067 Dresden
Art.Nr./ article no.	Artikelbezeichnung/ article description	
200057	CIP Flow Optimizer Rye, 20 kg	
200062	CIP Flow Optimizer Rye, BB 850 kg	
220018	CIP Flow Optimizer Rye, lose	
GTIN-Nummer / GTIN-Number:	4015410437052 4015410451348 4015410452284	K30049
Gültig ab/ Valid from: 15.11.2019	Gültig bis Valid until: -	Ersetzt Version vom / replace Version /from: 21.07.2019
Anpassungsgrund /reason: Allergene		

LeDa code	Relevante Allergene gemäß ALBA Liste Version 2.0 -2011 (Auszug) use of relevant ingredients in accordance with the ALBA list version 2.0-2011 (extract)	Als Zutat im Rezept enthalten/ as ingredient		Kreuzkontamination möglich/ cross- contamination possible	Konzentration der Spuren/ concentration of traces *)
		Ja/ Yes	Nein/ no		
1.1	Weizen / wheat	☐	☒	☒	
1.2	Roggen / rye	☒	☐	☐	
1.3	Gerste / barley	☐	☒	☒	
1.4	Hafer/ oat	☐	☒	☒	
1.5	Dinkel / spelt	☐	☒	☒	
1.6	Kamut / kamut	☐	☒	☐	
6.0	Soja/ soja	☐	☒	☐	
7.0	Milch / milk	☐	☒	☐	
9.0	Sellerie / sellery	☐	☒	☐	
10.0	Senf / mustard	☐	☒	☐	
11.0	Sesamsamen/ sesam	☐	☒	☐	
13.0	Lupinen/ lupine	☐	☒	☐	
25.0	Mais/ maize	☐	☒	☐	

*) Das Vorhandensein zufälliger Spuren der Allergene **Soja, Senf und Lupine** kann aus den vorgelagerten Prozessstufen möglich sein. Eine Deklaration der Spuren ist aufgrund unserer Risikobewertung und der Ergebnisse unseres Monitorings nicht erforderlich.

Als Bewertungsgrundlage werden für Soja und Lupine die Messmethoden mit ELISA und für Senf die Methode gemäß § 64 LFGB L 08.00-65:2017-10 mit den jeweils geltenden Bestimmungsgrenzen herangezogen.

The presence of traces of allergens: Soy, lupine and mustard are possible, coming out of previous steps (growing, transport, storage, etc). Based on our risk analyse and due to the results of our Monitoring the declaration of allergen traces is not necessary. The criterion for Soy and Lupine are testing methods with ELISA and for mustard is testing method according § 64 LFGB L 08.00-65:2017-10 (PCR) bearing in mind of appropriate limit of detection.