Produktspezifikation
Product specification

Artikelnummer Article number	110105	SM BIO HAFERFLOCKEN GBL 25 KG Organic oat flakes, big size 25 kg

Produktbeschreibung / Product description

Produktgruppe Product group	Getreideflocken Cereal flakes		
Verkehrsbezeichnung Description	Bio Haferflocken / Bio Hafervollkornflocken - DE-Öko-001 Organic Oat flakes / Organic oat wholemeal flakes - DE-Eco-001		
Dosierung Dosage		%	der Gesamtmehlmenge on total flour quantity
Anwendungsbereich Field of application	Hergestellt aus gereinigtem und hydrothermisch behandeltem Bio Hafer. Ohne jeden Zusatz von anderen Lebensmitteln oder Zusatzstoffen. Praktisch frei von nicht organischen Fremdkörpern, Schädlingen und artfremden Verunreinigungen. Produced from cleaned and steam-treated Organic Oat. No further additives of any kind. Practically free from non-organic foreign matter, vermin or other unrelated impurities.		
Zutaten Ingredients	HAFERFLOCKEN* OAT FLAKES*		
Zutatenliste des Gebäcks# nach Rezept Nr. Finished product ingredients# according to recipe no.			

* aus kontrolliert ökologischem Anbau
certified organic
Produziert gemäß BNN-Orientierungswert für chemisch-synthetische Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschutzmittel, aktuelle Fassung.
Produced in accordance with the BNN Orientation Value for Synthetic Chemical Plant Protection Agents, Pesticides, and Preservatives, current version.

EU - Landwirtschaft
EU - Agriculture

#gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011
according to VO (EU) Nr. 1169/2011

Produktspezifikation
Product specification

Produkteigenschaften / Product properties

Feuchtigkeit Moisture	< 14,0	%
Fremdbesatz Cereal impurities	< 1,0	%
Schwarzbesatz Miscellaneous impurities	< 0,1	%
Mutterkorn Ergots	< 0,05	%
Schüttgewicht Bulk density	500 - 540	g/L
Mineralstoffgehalt Mineral content		% i.Tr. / DW
Fallzahl Falling number		s
Reinheit Purity		%

Aussehen Appearance	Flocken, Gelblich-Weiß Flakes, Yellowish-white
Geruch Odour	arteigen, frisch, ohne Fremdgeruch native, fresh, without uncharacteristic odour
Geschmack Taste	arteigen, ohne Fremdgeschmack native, without uncharacteristic taste

Verpackung und Kennzeichnung / Packaging and labelling

Verpackung Packaging	Primärverpackung Primary packaging	Papiersack Paper bag
	Sekundärverpackung Secondary packaging	Keine None

Das eingesetzte Verpackungsmaterial entspricht den Vorschriften der europäischen Kunststoff-Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 (in der jeweils aktueller Fassung).
The packaging material used complies with the provisions of the European Plastics Regulation (EU) No. 10/2011 and Regulation (EU) No. 1935/2004 (in the currently valid version).

Nettogewicht pro Einheit Net weight per unit	25 kg	g
Gewicht pro Palette Weight per pallet	750 kg	g
Zolltarifnummer Customs tariff number	11041290	
EAN Basiseinheit Base unit		
EAN Verkaufseinheit Sales unit	4000950101051	

Lagerung /Storage

Lagerbedingungen Storage conditions	Kühl und trocken lagern - Best practice: max. 20 °C / 60 % rF Store cool and dry - Best practice: max. 20 °C / 60 % rH	
Mindesthaltbarkeit Best before date	Tage Days	12 Monate Months
Restlaufzeit Residual term	Tage Days	Monate Months

Produktspezifikation
Product specification

Nährwerte / Nutrition facts

Nährwerte*	Produkt Product	Endprodukt Finished product	Endprodukt Portion Finished product Serving	% RM**/ Portion % RM**/ Serving	%NRV***/ Portion % NRV***/ Serving	Bemerkungen Remarks
	100 g	100 g	X g	X g	100 g	
Brennwert (KJ/kcal) Energy (KJ/kcal)	1566 / 372					
Fett (g) Fat (g)	7,0					
davon gesättigte Fettsäuren (g) *of which saturated (g)*	1,3					
Kohlenhydrate (g) Carbohydrates (g)	59,1					
davon Zucker (g) *of which sugar (g)*	1,1					
Ballaststoffe (g) Fibre (g)	10,2					
Eiweiß (g) Protein (g)	13,0					
Salz (g) Salt (g)	0,01					
Portionen/Einheit Portions/unit		Portionen units				

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.
Values can vary within natural realities.

** Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)
Reference intake for an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

*** % der Nährstoffbezugswerte (NRV)
% of nutrient reference value (NRV)

Mikrobiologische Kriterien / Microbiological criteria

Produktgruppe Product group	Getreideerzeugnisse / Mehle / Mühlenmischungen / Mühlenvormischungen / Backmittel / Backmischungen* Cereal products / Flours / 100 %-Mixes / Concentrates / Improvers / Baking premixes*		Getreideflocken / gepuffte Cerealien Cereal flakes / puffed cereals		Naturkost / Saaten** Natural food / seeds**	
	Richtwert Guidance level (KbE/g)	Warnwert Critical level (KbE/g)	Richtwert Guidance level (KbE/g)	Warnwert Critical level (KbE/g)	Richtwert Guidance level (KbE/g)	Warnwert Critical level (KbE/g)
Aerobe mesophile Keimzahl (30 °C) Aerobic mesophilic germ count (30 °C)	$1x10^6$	-	$1x10^4$	-	$1x10^6$	-
Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae	$1x10^5$	$1x10^6$	$1x10^3$	$1x10^4$		
Escherichia coli *Escherichia coli*	$1x10^1$	$1x10^2$	n.n. / g	$1x10^1$	$1x10^1$	$1x10^2$
Coagulase-positive Staphylokokken Coagulase-positive Staphylococci	$1x10^2$	$1x10^3$	$1x10^2$	$1x10^3$		
Bacillus cereus *Bacillus cereus*	$1x10^2$	$1x10^3$	$1x10^2$	$1x10^3$	$1x10^2$	$1x10^3$
Sporen sulfatreduzierender Clostridien Spores of sulphate reducing Clostridia	$1x10^2$	$1x10^3$	$1x10^2$	$1x10^3$		
Salmonellen Salmonella	-	n.n. / 25 g	-	n.n. / 25 g	-	n.n. / 25 g
Hefen Yeast	$1x10^3$	-	$1x10^3$	-		
Schimmel Mould	$1x10^4$	-	$1x10^3$	-	$1x10^4$	-

* Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei Getreidemahlerzeugnissen Stand 30.11.2007
Preamble for guidance levels and critical values of the German association for hygiene and microbiology within grain products Vers. 30.11.2007

** Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei ganzen Ölsaaten Stand 11.11.2010
Preamble for guidance levels and critical values of the German association for hygiene and microbiology within oil seeds Vers. 11.11.2010

Produktspezifikation
Product specification

Kontaminanten / Contaminants

Produktgruppe Product group	Getreideerzeugnisse[1] / Getreideflocken[1] / Mehle[2] / Mühlenmischungen[2] / Mühlenvormischungen[2] / Backmittel[2] / Backmischungen[2] Cereal products[1] / Cereal flakes[1] / Flours[2] / 100 %-Mixes[2] / Concentrates[2] / Improvers[2] / Baking premixes[2]	Gepuffte Cerealien* Puffed cereals*	Naturkost / Saaten Natural food / seeds
Aflatoxin B1 Aflatoxin B1	< 2,0 µg/kg*	< 2,0 µg/kg*	
Aflatoxin B1B2G1G2 Aflatoxin B1B2G1G2	< 4,0 µg/kg*	< 4,0 µg/kg*	
Ochratoxin A Ochratoxin A	< 3,0 µg/kg*	< 3,0 µg/kg*	
Deoxynivalenol Deoxynivalenol	< 750 µg/kg[1]* < 600 µg/kg[2]*	< 400 µg/kg*	
Zearalenon Zearalenon	< 75 µg/kg*	< 50 µg/kg*	
Acrylamid Acrylamid		< 300 µg/kg**	

* VO (EU) 2023 / 915

** Richtwert/Empfehlung gemäß VERORDNUNG (EU) 2017/2158: Überschreitungen prozesstechnisch möglich.
Signal value/Recommendation according to VERORDNUNG (EU) 2017/2158: Exceedance possible due to process-technology.

Allergene / Allergens

Produkt enthält Product contains	Rezeptur Recipe		Kreuzkontamination Cross contamination		Bemerkungen Remarks
	Ja Yes	Nein No	Ja Yes	Nein No	
Glutenhaltiges Getreide Cereals containing gluten	x				Weizen, Dinkel, Hafer, Emmer, Roggen, Gerste, etc. Wheat, spelt, oat, emmer, rye, barley, etc.
Krebstiere Crustaceans		x		x	
Eier Egg		x		x	
Fisch Fish		x		x	
Erdnüsse Peanuts		x		x	
Soja Soya		x		x	
Milch (inkl. Laktose) Milk (incl. Lactose)		x		x	
Schalenfrüchte Nuts		x		x	
Sellerie Celery		x		x	
Senf Mustard		x		x	
Sesamsamen Sesame seeds		x		x	
Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg angegeben als SO2) Sulphur dioxide & sulphites (> 10 mg/kg as SO2)		x		x	
Lupinen Lupines		x		x	
Weichtiere Molluscs		x		x	

Produktspezifikation
Product specification

GVO / GMO

Verkäuferbestätigung gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003

Vendor declaration according to the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003

Wir bestätigen, dass dieses Erzeugnis weder „aus“ noch „durch“ GVO im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 hergestellt wurde, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist.
Es besteht immer die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und einer Produktübertragung während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung außerhalb Einflussbereich). Die völlige Abwesenheit einer unbeabsichtigten Kontamination der Produkte mit GVO, z.B. im Sinne des „ohne Gentechnik“-Logos (nach EGGenTDurchfG), ist deshalb nicht abschließend zu garantieren.

We verify that this product is neither produced “of” nor “through” GMO in the means of the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003, and that there is no evidence which could imply that this declaration is incorrect.
There is always the possibility of a cross contamination and product transference within the complex flow of goods during the food production (harvest, transport, off-site storage or other incidents beyond our sphere of influence). An exhaustive debarment of an unintended GMO contamination within natural goods, especially for the purpose of the label “ohne Gentechnik” (EGGenTDurchfG), cannot be guaranteed irrevocably.

Bestrahlung / Irradiation

Keine Anwendung

No Application

Nanomaterialien / Nanomaterials

Das Produkt enthält keine Rohstoffe, Zutaten oder Zusatzstoffe welche unter die Definition der synthetischen Nanopartikel fallen.
Diese Erklärung bezieht sich ausschließlich auf synthetisch hergestellte Nanopartikel mit definierter Funktionalität bzw. Eigenschaft. Das Vorkommen von natürlichen Bestandteilen, welche innerhalb der Größenkriterien eines Nanopartikels von 1 bis 100 Nanometern liegen (z.B. Mehlfraktionen), wird von dieser Erklärung nicht erfasst.

The product does not contain any raw materials, ingredients or additives which fall within the definition of synthetic nanoparticles.
This declaration refers exclusively to synthetically produced nanoparticles with defined functionality or property. The presence of natural constituents which are within the size criteria of a nanoparticle from 1 to 100 nanometers (e.g. flour fractions) is not covered by this explanation.

Die Ware entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch (LFGB), den Anforderungen der WHO und allen gesetzlichen Bestimmungen Deutschlands und der EU.
Wir bestätigen, dass die oben genannte Ware zum menschlichen Verzehr geeignet ist.
Die SchapfenMühle GmbH & Co. KG ist nach IFS Food zertifiziert.

The product complies with the requirements of the World Health Organisation (WHO) and all other legal requirements valid in the Federal Republic of Germany and the European Community.
We confirm that the product at hand is fit for the human consumption.
The SchapfenMühle GmbH & Co. KG is IFS Food accredited.

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Electronically generated and valid without signature.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm Jungingen / Germany
Abteilung Qualitätsmanagement
Quality department

Stand: 29. Oktober 2024
As of: 29 October 2024