

Produktspezifikation

Product specification

Hartweizengrieß FG

Durum Wheat Semolina FG

Artikelnummer / Article no.	100074 – lose / bulk 100115 – 25kg PVS / paper bags – Hildebrand Hartweizenfeingrieß 100117 – 25kg PVS – Hildebrand – neutral
GTIN	4041895523010 – lose 4041895523065 – 25kg PVS – Hildebrand Hartweizenfeingrieß 4041895667066 – 25kg PVS – Hildebrand – neutral
Verkehrsbezeichnung Name of food	Hartweizengrieß Durum wheat semolina
Produktbeschreibung Product description	Hartweizengrieß FG ist ein aus keimfähigem, gesundem, gentechnologisch nicht verändertem und nicht bestrahltem Durumweizen der Art Triticum durum hergestelltes Mahlerzeugnis. Durum Wheat Semolina FG is a milling product made from germinable, healthy, non-genetically modified and non-irradiated Durum wheat of the species Triticum durum.
Deklaration Zutaten (in absteigender Reihenfolge, Allergene in Fettdruck) Declaration of ingredients (in descending order, allergens in bold)	Hartweizengrieß, keine Zutaten Durum Wheat Semolina, no additives Hartweizengrieß ist für eine Ernährung geeignet. Durum wheat semolina is suitable for a diet. ☒ vegane ☒ vegan ☒ vegetarische ☒ vegetarian

Sensorische Eigenschaften / Sensory characteristics

Aussehen Appearance	hellgelber, feinkörniger Grieß flight yellow, fine grained semolina
Geruch Odour	frisch, arteigen, ohne Fremdgeruch fresh, characteristic, without foreign odour
Geschmack Flavour	frisch, arteigen, ohne Fremdgeschmack fresh, characteristic, without foreign taste

Erstellt von: Mannheim, Labor	Freigegeben durch: Graber, Anna	gültig ab: 06.12.2024
-------------------------------	---------------------------------	-----------------------

Nährwertangaben¹⁾ gemäß Verordnung (EG) Nr. 1169/2011
Nutritional information according to Regulation (EU) no. 1169/2011

	bezogen auf 100 g <i>based on 100 g</i>	Einheit <i>unit</i>
Energie / <i>energy</i>	1454 / 343	kJ / kcal
Fett / <i>fat</i>	1,2	g
- davon gesättigte Fettsäuren - <i>of which saturates</i>	0,1	g
Kohlenhydrate / <i>carbohydrate</i>	68	g
- davon Zucker - <i>of which sugars</i>	0,8	g
Ballaststoffe / <i>fibre</i>	4,5	g
Eiweiß ²⁾ / <i>protein</i> ²⁾	12	g
Salz ³⁾ / <i>salt</i> ³⁾	< 0,01	g

Analytische Kennzahlen / *Analytical parameters*

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle analytisch erfassten Eigenschaften naturbedingten Schwankungen unterliegen.

Notification is hereby made that all analytical data are subject to deviations commonly occurring in natural.

Chemische Parameter / *Chemical parameters*

	Methode <i>method</i>	Wertebereich <i>value</i>	Einheit <i>unit</i>
Proteingehalt / <i>protein content</i>	ICC Standard 167, Standardmethoden für Getreide, Mehl und Brot, 7. Aufl. <i>Standard methods for cereals, flour and bread, 7th edition</i>	≥ 11,5	% i. Tr. (N x 5,7)
Wassergehalt / <i>moisture</i>	Brabender Halbautomat 20 Min. 155° C	≤ 15,0	%
Mineralstoffgehalt / <i>ash content</i>	ICC 104/1	≤ 1,20	% i. Tr. % <i>dry matter</i>
Fallzahl / <i>falling number</i>	ICC 107/1	≥ 220	sec
Feuchtklebergehalt / <i>wet gluten</i>	ICC 158	≥ 26,0	%
Stippen / <i>specks</i>	auf einer Fläche von 30 x 40 cm <i>surface: 30x40 cm</i>	≤ 60	Stk.

¹⁾ Quelle: Analysiert. Nährwertangaben unterliegen naturbedingten Schwankungen. / *Source: Analysed. Nutritional information is subject to deviations commonly occurring in natural products.*

²⁾ Eiweiß = Gesamtstickstoff x 6,25 / *Protein = total nitrogen x 6,25*

³⁾ Salz (Salzäquivalent) = Natrium x 2,5 / *Salt (salt equivalent) = sodium x 2,5*

Physikalische Parameter / Physical Parameter

	Wertebereich <i>value</i>	Einheit <i>unit</i>
Schüttgewicht / <i>bulk density</i>	700 – 750	kg/m ³
Korngrößenverteilung / <i>particle size distribution</i>	>1250 µm: 0,0	%
Prüfsiebmaschine JEL 200/80 Engelsmann	>500 µm: 0 - 2	%
	>400 µm: 0 - 5	%
	>250 µm: 20 - 35	%
	>160 µm: 40 - 55	%
	<160 µm: 15 - 30	%

Mikrobiologische Parameter / Microbiological Parameter

Das Produkt entspricht der aktuellen Empfehlung für Getreidemehle aus Weizen, Roggen, Dinkel der Fachgruppe Lebensmittel-Mikrobiologie und Lebensmittel-Hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM):

This product corresponds to the current recommendations for cereal flours made of wheat, rye, spelt for Food-Microbiology and Food-Hygiene of the German Society for Hygiene and Microbiology (DGHM):

	Richtwert <i>tolerable level</i>	Warnwert <i>critical level</i>	Einheit <i>unit</i>
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (30°C) <i>Aerobe mesophilic total viable count (30°C)</i>	1 x 10 ⁶	-	KbE/g <i>CFU/g</i>
<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 ¹	1 x 10 ²	KbE/g <i>CFU/g</i>
Schimmelpilze <i>Moulds</i>	1 x 10 ⁴	-	KbE/g <i>CFU/g</i>
Koagulase-positive Staphylokokken <i>koagulase-positive staphylococci</i>	1 x 10 ²	1 x 10 ³	KbE/g <i>CFU/g</i>
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i> <i>presumptive Bacillus cereus</i>	1 x 10 ²	1 x 10 ³	KbE/g <i>CFU/g</i>
<i>Clostridium perfringens</i>	1 x 10 ²	1 x 10 ³	KbE/g <i>CFU/g</i>
<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25 g <i>absent in 25g</i>	KbE/g <i>CFU/g</i>

Anmerkung: Die mikrobiologische Belastung von Getreidemahlerzeugnissen unterliegt natürlichen Schwankungen. Durch besondere Sorgfalt erreichen wir, dass sich der mikrobiologische Status unserer Mahlprodukte auf dem jeweils niedrigsten erreichbaren Niveau befindet.

Note: Microbiological contamination of food grains and milling products are subject to fluctuations caused by derivation and permanently changing harvesting conditions. Special diligence in sourcing management of our raw materials guarantees a microbiological status of our milling products as low as possible in the respective crop year.

Produktsicherheit / Product safety

Bei Hartweizengrieß FG handelt es sich um ein Lebensmittel, das in zubereiteter bzw. verarbeiteter Form nach vollständigem Durcherhitzen für den menschlichen Verzehr oder den Einsatz als Futtermittel bestimmt ist. Das Produkt wird im Rahmen eines zertifizierten QM-Systems (FSSC 22000) hergestellt und entspricht allen Anforderungen der deutschen und der europäischen Lebensmittelgesetzgebung.

Hartweizengrieß FG wird entsprechend der Lebensmittelhygiene-VO aus hygienisch einwandfreien Rohstoffen hergestellt. Die Abwesenheit von Fremdbestandteilen und Verunreinigungen wird entsprechend dem jeweiligen Stand der Technik durch ein modernes HACCP-Konzept gewährleistet.

Durum wheat semolina FG is a food which is suitable for human consumption after being prepared/ processed and heated properly. Cereal milling products, batters and doughs are not suitable for raw consumption either für human or animals. The product is processed in line with a certified QM-System (FSSC 22000) and meets all requirements of the German and European food law.

Durum wheat semolina FG is processed according to the food hygiene regulation of hygienically impeccable raw materials and components. The absence of foreign bodies and contamination is guaranteed by an implemented HACCP concept based on the technical state of the art.

Mykotoxine *Mycotoxines*

Entspricht Verordnung (EG) Nr. 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
Complies with Regulation (EC) No 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food

Schwermetalle *Heavy metals*

Entspricht Verordnung (EG) Nr. 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
Complies with Regulation (EC) No 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food

Pflanzen- schutzmittel *Pesticides*

Entspricht Verordnung (EG) Nr. 396/2005: Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs
Complies with Regulation (EC) No 396/2005: Maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin

GVO *GMO*

Entspricht Verordnung (EG) Nr. 1829/2003: Genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
Entspricht Verordnung (EG) Nr. 1830/2003: Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln
Complies with Regulation (EC) 1829/2003: Genetically modified food and feed
Complies with Regulation (EC) 1830/2003: Traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms

Anmerkung: Das Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebens- und Futtermittelrechts in der jeweils gültigen Fassung. Die Erfüllung der Ansprüche bestimmter Verbrauchergruppen (z.B. Säuglinge und Kleinkinder) bedürfen einer vorherigen gegenseitigen Abstimmung.

Note: This product fulfils the requirements of the European food and feed law in the relevant version. The fulfillment of the needs of certain consumer groups (e.g. infants and toddlers) have to be agreed mutually beforehand.

Allergene Zutaten <i>Allergenic ingredients</i>	Die Zutaten-Kennzeichnung erfolgt gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Folgende kennzeichnungspflichtige Zutaten sind im Produkt rezepturbedingt enthalten: <i>The ingredient labeling complies with Regulation (EU) No. 1169/2011. This product contains the following ingredients in its recipe:</i>
	☒ Glutenhaltige Getreide (Durumweizen) <i>Cereals containing gluten (Durum wheat)</i> ☐ Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Crustaceans and products thereof</i> ☐ Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Eggs and products thereof</i> ☐ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Fish and products thereof</i> ☐ Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Peanuts and products thereof</i> ☐ Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Soy beans and products thereof</i> ☐ Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Milk and products thereof</i> ☐ Schalenfrüchte <i>Nuts and products thereof</i> ☐ Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Celery and products thereof</i> ☐ Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Mustard and products thereof</i> ☐ Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Sesame seeds and products thereof</i> ☐ Schwefeldioxid und Sulfite <i>Sulfur dioxide and sulfites</i> ☐ Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Lupine and products thereof</i> ☐ Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Mollusks and products thereof</i>

Allergene Kreuzkontaminationen (im Sinne nebenstehender Erklärung) <i>Allergenic cross contamination (in terms of adjacent declaration)</i>	Folgende kennzeichnungspflichtige Allergene werden bei der Produktion anderer Produkte regelmäßig auf derselben Linie* verarbeitet oder können anbaubedingt** in Getreideprodukten enthalten sein: <i>The following allergens are regularly processed on the same line* in the production of other products or may be present in cereal products due to farming**:</i>
	☒ *Glutenhaltige Getreide (Durumweizen) <i>Cereals containing gluten (Durum wheat)</i> ☐ Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Crustaceans and products thereof</i> ☐ Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Eggs and products thereof</i> ☐ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Fish and products thereof</i> ☐ Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Peanuts and products thereof</i> ☒ **Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Soy beans and products thereof</i> ☐ Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Milk and products thereof</i> ☐ Schalenfrüchte <i>Nuts and products thereof</i> ☐ Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Celery and products thereof</i> ☒ **Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Mustard and products thereof</i> ☐ Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Sesame seeds and products thereof</i>

☐	Schwefeldioxid und Sulfite <i>Sulfur dioxide and sulfites</i>
☒	**Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Lupine and products thereof</i>
☐	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Mollusks and products thereof</i>

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Anbau, Ernte, Lagerung, Transport) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren Kreuzkontamination, z.B. durch botanische Verunreinigungen, nicht immer sicher ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, die vollständige Abwesenheit kennzeichnungspflichtiger Allergene zu garantieren.

We would like to point out that generally the possibility of cross-contamination and product migration, e.g., by botanical contaminants, cannot be excluded during the complex flow of commodities in food production (cultivation, harvest, storage, transport). Therefore, we cannot give a guarantee on complete absence of possibly allergenic substances.

Allergeninformation (Spurenkennzeichnung) / Allergen information (may contain - labelling)

- ☒ Getreideprodukte können naturbedingt Spuren von **Soja, Lupine und Senf** enthalten.
*Cereal products may naturally contain traces of **soya, lupine and mustard**.*
- ☐ **Dinkel** ist eine Art von Spelzweizen und kann naturbedingt Spuren von **Soja, Lupine und Senf** enthalten. | ***Spelt wheat** may naturally contain traces of **soy, lupine and mustard**.*
- ☐ **Roggen**produkte können naturbedingt Spuren von **Weizen, Soja, Lupine und Senf** enthalten.
***Rye** products may naturally contain traces of **wheat, soya, lupine and mustard**.*

Verzehrhinweis / Note on consumption

Getreidemahlprodukte/ Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr geeignet und müssen stets gut durchgebacken/ erhitzt werden.

Milled cereal products/ flours and doughs are not suitable for raw consumption and must always be baked/heated thoroughly.

Lager- und Transportbedingungen / Storage and shipping condition

Empfehlung: kühl, trocken, dunkel, sauber, ohne Fremdgerüche

Recommendation: cool, dry, dark, clean, without off-odors

Haltbarkeit / Shelf life

Bei sachgemäßer Lagerung ist das Produkt haltbar:

Siloware: 3 Monate Restlaufzeit: 2 Monate

Sackware: 12 Monate Restlaufzeit: 10 Monate

BigBags: 12 Monate Restlaufzeit: 10 Monate

Under proper storage condition the product lasts for:

Silo goods: 3 months remaining period: 2 months

Sacked goods: 12 months remaining period: 10 months

BigBags: 12 months remaining period: 10 months

Verpackung / Packaging

Lose in ausschließlich Lebensmittel transportierenden Tankwagen gemäß Lebensmittelhygiene-VO, gesackt in zweilagigen 25 kg Papierventilsäcken (Papier chlorfrei gebleicht) 30 Sack/ Palette, 1000kg BigBags (Polypropylen, unbeschichtet), ein BigBag je Palette

Bulk only in food transporting tank trucks and tank

Bagged into double-layer paper bags (25 kg, free from chlorine) 30 bags per pallet,

1000 kg bigbag (polypropylene, uncoatet)

Das Verpackungsmaterial entspricht allen deutschen und europäischen rechtlichen Anforderungen.
The packaging material complies with all German and European legal requirements.

Das Herstellwerk

The manufacturer

GoodMills Deutschland GmbH
Hildebrandmühle Mannheim
Hombuschstrasse 5
D- 68169 Mannheim

ist an folgendes Entsorgungssystem angeschlossen:

is connected to the following disposal system:

☒ Duale System Deutschland

Codierung / Coding

MHD / <i>Shelf life</i>	Tag/Monat/Jahr (TT/MM/JJ) <i>day/month/year (dd/mm/yy)</i>	
Charge / <i>Batch</i>	Charge Siloware:	Nummer des jeweiligen Lieferscheins
	Charge Sackware:	Mindesthaltbarkeitsdatum
	Charge BigBags:	Mindesthaltbarkeitsdatum
	<i>Batch bulk:</i>	<i>delivery note number</i>
	<i>Batch paper bags:</i>	<i>shelf life code</i>
	<i>Batch BigBags:</i>	<i>shelf life code</i>

Unsere Auskünfte über Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen erfolgen nach bestem Wissen, jedoch unverbindlich. Sie befreien Sie nicht von der eigenen Prüfung der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke und in Bezug auf die Verletzung etwaiger Schutzrechte Dritter. Wir liefern unsere Produkte in einwandfreier Qualität entsprechend unseren "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".

All Information on processing and application of products and processes, our technical advice and any other information, also within the scope of trials is given to our best knowledge without any obligation. It does not relieve you from the responsibility of checking the products we deliver for suitability for the processes and purposes you intend and for verifying that no industrial property rights are being infringed. We guarantee proper quality of our products according to our "General Terms and Conditions".