

Produktspezifikation *Product specification*

Rosenmehl Roggenschrot mittel *Rye meal medium*

Artikelnummer <i>Article no.</i>	105038 25kg, 105037 H1 <i>105038 25kg, 105037 H1</i>	
GTIN	4260050976670	
Verkehrsbezeichnung <i>Name of food</i>	Roggenschrot <i>Rye meal</i>	
Produktbeschreibung <i>Product description</i>	Roggenschrot mittel ist ein aus keimfähigem, gesundem, gentechnologisch nicht verändertem und nicht bestrahltem Brotroggen der Art <i>Secale cereale</i> L. hergestelltes Mahlerzeug-nis. <i>Rye meal medium is a milling product made of germinable, healthy, non-genetically modified or irradiated bread rye of the species Secale cereale L.</i>	
Deklaration Zutaten (in absteigender Reihenfolge, Allergene in Fettdruck) <i>Declaration of ingredients (in descending order, allergens in bold)</i>	Roggenschrot mittel <i>Rye meal medium</i> Roggenschrot mittel ist für eine ☒ vegane ☒ vegetarische Ernährung geeignet. <i>Rye meal medium is suitable for a ☒ vegan ☒ vegetarian diet.</i>	

Sensorische Eigenschaften | *Sensory characteristics*

Aussehen <i>Appearance</i>	graues, mittel-grobes Granulat <i>gray, medium-coarse granules</i>
Geruch <i>Odour</i>	frisch, arteigen, ohne Fremdgeruch <i>fresh, characteristic, without foreign odour</i>
Geschmack <i>Flavour</i>	frisch, arteigen, ohne Fremdgeschmack <i>fresh, characteristic, without foreign taste</i>

Erstellt von: Elena Bubser am: 18.11.2025	Geprüft von: Sebastian Bohrmann am: 18.11.2025	Freigegeben von: Elena Bubser am: 18.11.2025	Gültig ab: 18.11.2025
---	--	--	--------------------------

Nährwertangaben ¹⁾ gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 <i>Nutritional information according to Regulation (EU) no. 1169/2011</i>		
	bezogen auf 100 g <i>based on 100 g</i>	Einheit <i>unit</i>
Energie <i>energy</i>	1365/323	kJ / kcal
Fett <i>fat</i>	1,7	g
- davon gesättigte Fettsäuren - <i>of which saturates</i>	0,3	g
Kohlenhydrate <i>carbohydrate</i>	61	g
- davon Zucker - <i>of which sugars</i>	0,9	g
Ballaststoffe <i>fibre</i>	13	g
Eiweiß ²⁾ <i>protein</i> ²⁾	9,5	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 <i>Chemical parameters</i>			
	Methode <i>method</i>	Wertebereich <i>value</i>	Einheit <i>unit</i>
Wassergehalt <i>moisture</i>	1h 130° C	13,0 - 15,0	%

Physikalische Parameter <i>Physical Parameter</i>		
	Wertebereich <i>value</i>	Einheit <i>unit</i>
Korngrößenverteilung <i>particle size distribution</i>		
>1940µm	30-40	%
>1120µm	50-60	%
>630µm	5-10	%

¹⁾ Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel. Nährwertangaben unterliegen naturbedingten Schwankungen. | Source: German Nutrient Data Base (BLS) or analytic results. 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

Erstellt von: Elena Bubser am: 18.11.2025	Geprüft von: Sebastian Bohrmann am: 18.11.2025	Freigegeben von: Elena Bubser am: 18.11.2025	Gültig ab: 18.11.2025
---	--	--	--------------------------

Mikrobiologie und Verzehrshinweis / *Microbiology and Note on Consumption*

Bei Roggenschrot mittel handelt es sich um ein Lebensmittel, das in zubereiteter/ verarbeiteter Form nach vollständigem Durcherhitzen für den menschlichen Verzehr oder den Einsatz als Futtermittel bestimmt ist. Getreidemahlprodukte/Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr geeignet und müssen stets gut durchgebacken werden.

Der mikrobiologische Status von Getreidemahlerzeugnissen unterliegt naturbedingten Schwankungen. Wir orientieren uns an den Richtwerten der aktuellen Empfehlung für Getreidemehle der Fachgruppe Lebensmittel-Mikrobiologie und Lebensmittel-Hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

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

The microbiological status of grain mill products is subject to natural fluctuations. We follow the guidelines set out in the current recommendations for grain flours issued by the Food Microbiology and Food Hygiene Section of the German Society for Hygiene and Microbiology (DGHM).

Produktsicherheit | *Product safety*

Das Produkt wird im Rahmen eines zertifizierten QM-Systems (GFSI anerkannter Standard) hergestellt und entspricht allen Anforderungen der deutschen und europäischen Lebensmittelgesetzgebung in der der jeweils gültigen Fassung.

The product is processed in line with a certified QM-System (GFSI recognised standard) and complies with all requirements of German and European food legislation in its currently valid version.

Mykotoxine <i>Mycotoxines</i>	Verordnung (EG) Nr. 2023/915 <i>Regulation (EC) No 2023/915</i>
Schwermetalle <i>Heavy metals</i>	Verordnung (EG) Nr. 2023/915 <i>Regulation (EC) No 2023/915</i>
Pflanzenschutzmittel <i>Pesticides</i>	Verordnung (EG) Nr. 396/2005 <i>Regulation (EC) No 396/2005</i>
GVO <i>GMO</i>	Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 <i>Regulation (EC) 1829/2003</i> Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 <i>Regulation (EC) 1830/2003</i>

Anmerkung: Die Erfüllung der Ansprüche bestimmter Verbrauchergruppen (z.B. Säuglinge und Kleinkinder) bedürfen einer vorherigen gegenseitigen Abstimmung.

Note: The fulfillment of the needs of certain consumer groups (e.g. infants and toddlers) have to be agreed mutually beforehand.

Erstellt von: Elena Bubser am: 18.11.2025	Geprüft von: Sebastian Bohrmann am: 18.11.2025	Freigegeben von: Elena Bubser am: 18.11.2025	Gültig ab: 18.11.2025
---	--	--	--------------------------

Erstellt von: Elena Bubser am: 18.11.2025	Geprüft von: Sebastian Bohrmann am: 18.11.2025	Freigegeben von: Elena Bubser am: 18.11.2025	Gültig ab: 18.11.2025
---	--	--	--------------------------

Allergene gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 Allergens regarding regulation (EU) 1169/2011		
Allergene Zutaten <i>Allergenic ingredients</i>	Kennzeichnungspflichtige Allergene, die rezepturbedingt im Produkt enthalten sind <i>Allergens subject to labelling requirements contained in the product due to its recipe</i>	Kennzeichnungspflichtige Allergene, die auf derselben Anlage verarbeitet werden <i>Allergens subject to labelling requirements that are processed on the same equipment</i>
Glutenhaltige Getreide <i>Cereals containing gluten</i>	☒ Roggen <i>rye</i>	☒ Weizen, Dinkelweizen <i>wheat, spelt 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>	☐	☐
Getreidemahlerzeugnisse können marktübliche und technisch unvermeidbare Kreuzkontaminationen von Soja, Lupine und Senf aus Landwirtschaft und Transport in der Vorstufe enthalten. Die Ergebnisse unseres Monitorings stellen wir auf Kundennachfrage zur individuellen Risikobewertung zur Verfügung. <i>Grain mill products may contain market-typical and technically unavoidable cross-contamination from soy, lupine and mustard from agriculture and transport in the preliminary stage. We make the results of our monitoring available to customers upon request for individual risk assessment.</i>		

Erstellt von: Elena Bubser am: 18.11.2025	Geprüft von: Sebastian Bohrmann am: 18.11.2025	Freigegeben von: Elena Bubser am: 18.11.2025	Gültig ab: 18.11.2025
---	--	--	--------------------------

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 | *Under proper storage condition*

25 kg 12 Monate | *months* Restlaufzeit 6 Monate | *remaining time 6 months*

Lose 3 Monate | *months* Restlaufzeit 3 Monate | *remaining time 3 months*

Verpackung | *Packaging*

lose in ausschließlich Lebensmittel transportierenden Tankwagen gemäß Lebensmittelhygiene-VO (gesackt in zweilagigen 25 kg Papierventilsäcken (Papier chlorfrei gebleicht) 30 Sack/ 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.

Das Verpackungsmaterial entspricht allen deutschen und europäischen rechtlichen Anforderungen.

The packaging material complies with all German and European legal requirements.

Das Herstellerwerk Rosenmühle Ergolding ist an folgendes Entsorgungssystem angeschlossen:

The manufacturer Rosenmühle Ergolding is connected to the following disposal system:

☒ Duale System Deutschland

☐ Interseroh

☐ Resy

☐

Codierung | *Coding*

MHD | *Shelf life*

Tag/Monat/Jahr (TT/MM/JJ)

day/month/year (dd/mm/yy)

Charge | *Batch*

Charge Siloware: Nummer des jeweiligen Lieferscheins;
5-stellige Auftragsnummer aus der Materialwirtschaft

Charge bulk: delivery note number;

5-digit order number from material management

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 den Kunden 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 spezifizierter Qualität entsprechend unseren "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".

Our information on processing and application possibilities of products and processes, our technical advice and other information, including in the context of trials, is provided to the best of our knowledge, but is non-binding. It does not release the customer from their own obligation to test the products we supply for their suitability for the intended processes and purposes and with regard to the infringement of any third-party property rights. We deliver our products in the specified quality in accordance with our 'General Terms and Conditions of Sale and Business'.

Erstellt von: Elena Bubser am: 18.11.2025	Geprüft von: Sebastian Bohrmann am: 18.11.2025	Freigegeben von: Elena Bubser am: 18.11.2025	Gültig ab: 18.11.2025
---	--	--	--------------------------