



Produktspezifikation

Produktname product name	Weizenmehl Type 550 wheat flour type 550				FB 501/1 - 4 Stand: 04.07.2022			
Artikelnummer material number	Lose Ware bulk	Sackware bags						
	10501	1kg	10507	2,5kg	10506	5 kg	10505	
		10kg	10504	25kg	10503			
Produktbeschreibung product description	Das Mahlprodukt ist aus gereinigtem Weizen und wird konform nach der DIN 10355 hergestellt. The product is milled from cleaned wheat according to DIN 10355.							
Zutaten ingredients	Rohgetreide grain	Herkunft country of origin		Behandlungsmittel treatment		Allergene allergens		
	Weizen wheat	Deutschland Germany		-- --		Gluten Gluten		
Produkthaltbarkeit shelf life	12 Monate 12 months	Lagerbedingungen storage conditions		kühl und trocken lagern store dry and cool				
Produkteigenschaften nach ICC-Standard getestet Product characteristics test criteria is the ICC-Standard *Die Werte besitzen allgemeine Gültigkeit, solange keine Sondervereinbarungen getroffen wurden. The values mentioned are valid in general, as long as no specialized parameters had been agreed.	Sensorisch organoleptic			Chemisch- und physikalisch chemical and physical				
	Geruch odour	arttypisch nach Mehl, kein Fremdgeruch typically like flour			Feuchtigkeit moisture content		max. 15,0	[%]
					Mineralstoffgehalt mineral content		0,510 - 0,630	[% i. Tr.]
	Geschmack taste	arttypisch nach Mehl, kein Fremdgeschmack typically like flour			Proteingehalt protein content		12,0 - 13,5	[%]
					Feuchtklebergehalt wet gluten content		27,0 - 31,0	[%]
	Farbe colour	weiß - hellgelb white - light yellow			Fallzahl falling number		250 - 400	[sec]
	Struktur structure	Pulver powder			Sedimentationswert zeleny		-	[ml]
	Mikrobiologisch microbiological	Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie. The product is in compliance with the guidance and warning levels of the Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie.						
Nährwertangaben pro 100 g nutrition facts per 100 g *Die vorliegenden Daten unterliegen den üblichen Schwankungen eines natürlichen Rohstoffes. Please note that the values convary within natural realities.	Energie energy	1446/345	[kJ/kcal]	Kohlenhydrate carbohydrate		72,0	[g]	
	Ballaststoffe dietary fibre	3,5	[g]	davon Zucker of which sugar		1,1	[g]	
	Eiweiß protein	10,6	[g]	Fett total fat		1,1	[g]	
	Salz salt	< 0,01	[g]	davon gesättigte Fettsäuren of which saturated fat		0,2	[g]	
GVO-Erklärung GMO-Declaration	Dieses Produkt ist gemäß der VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 nicht deklarationspflichtig. The product contains no genetically manipulated organism according to VO (EG) 1829/2003 and VO (EG) 1830/2003.							
Verpackungsinformation packaging information *Hiermit bestätigen wir, dass die Verpackung den geltenden Verordnungen entspricht. We hereby confirm that the packaging meets requested regulations.	Verpackungsart type of packaging		Material material	Palettentyp type of pallet	Palletierung palletising			
	Ventilsack value bag		Papier paper	Kunststoff - H1 plastic - H1 oder/or Holz - EUR wood -EUR	variabel adjustable			
QM/Zertifizierung	Die Vogtmühlen Illertissen GmbH & Co. KG verfügt über ein umfassendes Qualitätsmanagementsystem und ist nach dem nach QS und IFS Food Standart zertifiziert.							
Hinweis:	"Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgerhitzt werden".							