

Dokument:	SP-EX-008	PRODUKTSPEZIFIKATION BIO WEIZIMA	Erste Raabser Walzmühle M.DYK GmbH & Co KG Hauptstraße 26 A-3820 Raabs/Thaya	
Version:	05			
Stand:	23.06.2025			
Seite(n):	Seite 1 von 5			

Produktbezeichnung:	Bio Weizenmalzquellmehl (Enzym-inaktiv)
Bio Kontrollstellenr.:	AT-BIO-301 (Austria Bio Garantie) gemäß EU-VO 2018/848
Produktbeschreibung:	Bio Weizen wird durch Wasser und Wärme zum Keimen gebracht, mittels kombinierter Hitze- und Druckbehandlung aufgeschlossen und anschließend zu Mehl vermahlen. Im Produkt ist das Allergen Gluten enthalten.
Rohware(n):	100% Bio Weizen, Herkunft Österreich
Sensorik	Aussehen: hellbraunes, feingrießiges Mehl Geruch: arteigen, malzig Geschmack: arteigen, leicht süß, malzig
Physik.-chem. Analyse:	Schüttgewicht: 600 g/L Siebanalyse: 93% unter 300µm Rohasche: 1,74 % Wassergehalt: < 10% Wasseraufnahme: 2g Wasser / 1g Substanz pH-Wert in 10%-iger wässr. Lösung: 5,6 - 6

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	1501 kJ / 354 kcal
Fett (g)	1,2 g
- davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,3 g
Kohlenhydrate (g)	70,5 g
- davon Zucker (g)	11,2 g
Eiweiß (g)	11,4 g
Ballaststoffe (g)	7,9 g
Salz (g)	< 0,01 g

Die Werte sind lediglich Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen.

Änderungsgrund: Überarbeitung Nährwerte; Neue EU-Verordnungsnummer						
Freigegeben	Datum	Unterschrift		Geändert von	Änderungsdatum	Unterschrift
Qualitätssicherung (QS)	20.08.2021			Julia Bittermann	20.08.2021	
				Datei:	SP-EX-008-V5-Bio Weizima.docx	

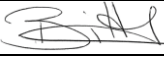
Dokument:	SP-EX-008	PRODUKTSPEZIFIKATION BIO WEIZIMA	Erste Raabser Walzmühle M.DYK GmbH & Co KG Hauptstraße 26 A-3820 Raabs/Thaya	
Version:	05			
Stand:	23.06.2025			
Seite(n):	Seite 2 von 5			

Mikrobiologische Kriterien:

Kriterien	KbE/g
Aerobe mesophile Koloniezahl (30°C)	$< 1 \times 10^6$
Escherichia coli	$< 1 \times 10^1$
Hefen + Schimmelpilze	$< 1 \times 10^4$
Koagulase-positive Staphylokokken	$< 1 \times 10^2$
Präsumtive Bacillus cereus	$< 1 \times 10^2$
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	$< 1 \times 10^2$
Salmonellen	n.n. in 25g

KbE: Koloniebildende Einheit
n.n.: nicht nachweisbar

Anwendungen:	„Bio Weizima“ dient zur Herstellung sehr geschmackvoller Gebäcke und Brote. Es erhöht die Wasseraufnahme und verleiht den Gebäcken eine zarte helle Bräune mit herrlichem Weizenmalzaroma.
Zielkonsument:	Geeignet für alle Personen, die nicht an Glutenunverträglichkeit, Glutenallergie oder Zöliakie leiden.
Zugabemenge:	ca. 5% auf Mehl berechnet
Verzehrhinweis:	Nicht für den Verzehr in unverarbeitetem Zustand geeignet.
Verpackung:	PE beschichtete Papiersäcke á 25 kg (30/25kg = 750kg = 1 Palette)
Lagerung:	Gute Lagerstabilität in ungeöffnetem Gebinde und bei trockener und vor Wärme geschützter Umgebung abseits von stark riechenden Substanzen. Bio Weizima ist stark hygroskopisch, wasseranziehend, weswegen das Quellmehl unbedingt vor Feuchtigkeit geschützt werden muss.
Haltbarkeit:	12 Monate

Änderungsgrund: Überarbeitung Nährwerte; Neue EU-Verordnungsnummer						
Freigegeben	Datum	Unterschrift		Geändert von	Änderungsdatum	Unterschrift
Qualitätssicherung (QS)	20.08.2021			Julia Bittermann	20.08.2021	
				Datei:	SP-EX-008-V5-Bio Weizima.docx	

Dokument:	SP-EX-008	PRODUKTSPEZIFIKATION BIO WEIZIMA	Erste Raabser Walzmühle M.DYK GmbH & Co KG Hauptstraße 26 A-3820 Raabs/Thaya	
Version:	05			
Stand:	23.06.2025			
Seite(n):	Seite 3 von 5			

ALBA Liste

	enthält	Wird auf derselben Produktionslinie verarbeitet
Kuhmilchprotein		
Laktose		
Hühnerei		
Sojaprotein		
Sojaöl		
Gluten	X	X
Weizen	X	X
Roggen		X
Rind		
Schwein		
Huhn		
Fisch und –erzeugnisse		
Schalen- und Krebstiere		
Mais		
Kakao		
Hefe		
Gemüse/Hülsenfrüchte		
Nüsse		
Nussöl		
Erdnuss		
Erdnussöl		
Sesamsamen und –		
Sesamöl		
Glutamat		
Sulfid (E220 bis E228)		
Benzoessäure und PHB (E210)		
AZO- Farbstoffe		
Tartrazin (E102)		
Zimt		
Vanillin		
Koriander		
Sellerie und –erzeugnisse		
Umbellifereae		

Änderungsgrund: Überarbeitung Nährwerte; Neue EU-Verordnungsnummer						
Freigegeben	Datum	Unterschrift		Geändert von	Änderungsdatum	Unterschrift
Qualitätssicherung (QS)	20.08.2021			Julia Bittermann	20.08.2021	
				Datei:	SP-EX-008-V5-Bio Weizima.docx	

Dokument:	SP-EX-008	PRODUKTSPEZIFIKATION BIO WEIZIMA	Erste Raabser Walzmühle M.DYK GmbH & Co KG Hauptstraße 26 A-3820 Raabs/Thaya	
Version:	05			
Stand:	23.06.2025			
Seite(n):	Seite 4 von 5			

	enthält	Wird auf derselben Produktionslinie verarbeitet
Glutenhaltiges Getreide	X	X
Krebstiere		
Eier		
Fisch		
Erdnuss		
Soja		
Milch (einschließlich Laktose)		
Schalenfrüchte		
Sellerie		
Senf		
Sesamsamen		
Schwefeldioxid und Sulfite		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		

Änderungsgrund: Überarbeitung Nährwerte; Neue EU-Verordnungsnummer						
Freigegeben	Datum	Unterschrift		Geändert von	Änderungsdatum	Unterschrift
Qualitätssicherung (QS)	20.08.2021			Julia Bittermann	20.08.2021	
				Datei: 	SP-EX-008-V5-Bio Weizima.docx	

Dokument:	SP-EX-008	PRODUKTSPEZIFIKATION BIO WEIZIMA	Erste Raabser Walzmühle M.DYK	
Version:	05		GmbH & Co KG	
Stand:	23.06.2025		Hauptstraße 26	
Seite(n):	Seite 5 von 5		A-3820 Raabs/Thaya	

GVO-Erklärung:

Wir bestätigen hiermit, dass das Produkt nach den europäischen Verordnungen zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, (EG) Nr. 1830/2003 und Richtlinie 2001/18/EG) nicht kennzeichnungspflichtig ist.

Weiters bestätigen wir, dass das Produkt weder „aus“ noch „durch“ GVO im Sinne der Verwendung dieser Begriffe in den Artikeln 2 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 hergestellt wurde, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist, und dass unsere Erzeugnisse die Anforderungen von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 hinsichtlich des Verbots der Verwendung von GVO erfüllen.

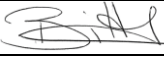
Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

Dieses Produkt entspricht den EU-Richtlinien und Verordnungen, sowie dem österreichischen Lebensmittelgesetz, in den jeweils gültigen Fassungen.

Die Angaben in diesem Formular sind streng vertraulich zu behandeln.

Eine Weitergabe an Dritte darf nur unter Zustimmung von Erste Raabser Walzmühle M. DYK GmbH & CO KG erfolgen.

Dieses Formular ist ohne Unterschrift gültig.

Änderungsgrund: Überarbeitung Nährwerte; Neue EU-Verordnungsnummer						
Freigegeben	Datum	Unterschrift		Geändert von	Änderungsdatum	Unterschrift
Qualitätssicherung (QS)	20.08.2021			Julia Bittermann	20.08.2021	
				Datei:	SP-EX-008-V5-Bio Weizima.docx	