

	Produktspezifikation Bio-Premium Roggenmehl Type 1150	Stand: 09.01.2024
---	--	----------------------

1. Produkt			
Bezeichnung des Lebensmittels nach LMIV		Bio-Roggenmehl Type 1150	
Artikelbezeichnung		Bio-Premium-Roggenmehl Type 1150	
Artikel-Nr.		A21352 (Naturland, Sackware), A21350 (Naturland, lose), A22352 (Bioland, Sackware), A22350 (Bioland, lose), A27352 (Biokreis, Sackware), A27350 (Biokreis, lose), A28352 (Verbandsqualität, Sackware), A28350 (Verbandsqualität, lose)	
Zolltarifnummer		11029070	
2. Sensorische Merkmale			
Farbe / Aussehen		Arttypisch, gräulich	
Geruch		Arttypisch, frisch, ohne Fremdgeruch	
Geschmack		Arttypisch, frisch, ohne Fremdgeschmack	
3. Analytische Daten			
Feuchtigkeit	[%]	ICC 110/1	< 15,0
Mineralstoffgehalt	[% i. Tr.]	ICC 104/1	1,11 – 1,30
Vkl. Temp.	[°C]	ICC 126/1	63 – 70
Fallzahl	[s]	ICC 107	≥ 87
4. Mikrobiologische Parameter nach den DGHM-Richtwerten (Stand 2022)			
Aerobe mesophile Keimzahl	[KbE / g]	< 1.000.000	
Escherichia coli	[KbE / g]	< 10	
Koagulase-positive Staphylokokken	[KbE / g]	< 100	
Präsumtive Bacillus cereus	[KbE / g]	< 100	
Clostridium perfringens	[KbE / g]	< 100	
Schimmelpilze	[KbE / g]	< 10.000	
Salmonellen	in 25 g	nicht nachweisbar	

	Produktspezifikation Bio-Premium Roggenmehl Type 1150	Stand: 09.01.2024
---	--	----------------------

5. Nährwerte (pro 100 g)*		*Quelle: GMF nach BLS 3.02
physiologischer Brennwert	[kJ / kcal]	1415 / 338
Fett	[g]	1,3
davon gesättigte Fettsäuren	[g]	0,2
Kohlenhydrate	[g]	68
davon Zucker	[g]	1,5
Ballaststoffe	[g]	7,7
Eiweiß	[g]	9,0
Salz	[g]	< 0,01
Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.		
6. Zutaten		
Unsere Mehle sind frei von jeglichen Zusätzen.		
7. Kontrollnummer		
DE-BY-005-03001-BDE		
Das Produkt entspricht der EG-Bio-Basisverordnung 2018/848, der delegierten Rechtsakte, den korrespondierenden Durchführungsverordnungen, alle in der jeweils konsolidierten Fassung sowie den Naturland-, Bioland- und Biokreis-Richtlinien.		
Es gelten die BNN-Orientierungswerte in der jeweils gültigen Fassung, veröffentlicht auf der offiziellen BNN-Website.		
8. Öko-Kontrollstelle		
DE-ÖKO-005 Ecocert Deutschland GmbH, Konstanz		
9. Verpackung		
25 kg Papiersäcke oder lose		
10. Herkunft		
chargenabhängig (EU-Landwirtschaft)		
11. Haltbarkeit		
12 Monate bei kühler, trockener und sachgemäßer Lagerung		
12. Allergene		
Das Produkt enthält Gluten. Das Produkt ist nicht für an Zöliakie erkrankte Personen geeignet. Detaillierte Informationen gibt unsere Allergenauskunft.		

	Produktspezifikation Bio-Premium Roggenmehl Type 1150	Stand: 09.01.2024
---	--	--

13. GVO-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass die von unserer Firma produzierten Produkte gemäß den Verordnungen EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel nicht kennzeichnungspflichtig sind.

Derzeit sind keine genveränderten Weizen,- Roggen- und Dinkelsorten in Europa zugelassen. Wir verarbeiten keine genveränderten Zutaten.

Da Getreide ein Naturprodukt vom Feld ist, können wir keine Aussagen über zufällig vorhandene Spuren von GVOs treffen und können daher nicht garantieren, dass unsere Produkte generell GVO-frei sind.

14. Allgemeine Informationen

Das Produkt wird unter Einhaltung der Vorgaben der VO (EG) 852/2004 und den aktuell gültigen gesetzlichen Bestimmungen des aktuellen Lebensmittelrechtes hergestellt.

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgerhitzt werden.



Qualitätsaufzeichnung Allergenauskunft Roggenmahlprodukte

Fb 67 – 9 – 2
Seite 1 von 2

Das gelieferte Roggenmahlprodukt enthält folgende Allergene:

Zutat	lt. Rezeptur enthalten ja nein		Kreuzkontamination möglich *
Rechtliche Allergene laut LMIV VO (EU) Nr. 1169/2011:			
<i>Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</i>			
Weizen		X	X
Roggen	X		
Gerste		X	
Hafer oder Hybridstämme davon		X	
Dinkel		X	X
Khorasan-Weizen		X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X	
<i>Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</i>			
Mandeln		X	
Haselnüsse		X	
Walnüsse		X	
Kaschunüsse		X	
Pekannüsse		X	
Paranüsse		X	
Pistazien		X	
Macadamianüsse		X	
Queenslandnüsse		X	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Schwefeldioxid und Sulphite (E220 - E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂		X	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	

* lt. Rezeptur nicht enthalten, ein Eintrag von Spuren kann jedoch nicht völlig ausgeschlossen werden.



**Qualitätsaufzeichnung
Allergenauskunft
Roggenmahlprodukte**

Fb 67 – 9 – 2
Seite 2 von 2

*Kreuzkontaminationen sind möglich, da auf der gleichen Produktionslinie allergene Produkte verarbeitet oder gelagert werden und es in unserem Betrieb technologisch nicht verhindert werden kann, dass Allergene in Spuren auf das Produkt übergehen.

Bemerkung:

Wir weisen darauf hin, dass während der Getreideerzeugung (Anbau, Ernte, Transport, Lagerung) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren oder zufälligen botanischen Kreuzkontamination im Spurenbereich, zum Beispiel mit Soja, nicht ausgeschlossen werden kann.