

Produktspezifikation

Hartweizengrieß SSSE

Artikelnummer	100063 – lose 100097 – 1.000 kg BigBag 100096 – 25kg PVS – Hildebrand Hartweizengrieß SSSE 100094 – 25kg PVS – Hildebrand – neutral 100093 – 25kg PVS – neutral weiß 100138 – 10kg PVS – Hildebrand Hartweizengrieß SSSE
GTIN	4041895521016 – lose 4041895521795 – 1.000 kg BigBag 4041895521061 – 25kg PVS – Hildebrand Hartweizengrieß SSSE 4041895029062 – 25kg PVS – Hildebrand – neutral 4041895027068 – 25kg PVS – neutral weiß 4000406061496 – 10kg PVS – Hildebrand Hartweizengrieß SSSE
Verkehrsbezeichnung	Hartweizengrieß
Produktbeschreibung	Hartweizengrieß SSSE ist ein aus keimfähigem, gesundem, gentechnologisch nicht verändertem und nicht bestrahltem Durumweizen der Art Triticum durum hergestelltes Mahlerzeugnis.
Deklaration Zutaten (in absteigender Reihenfolge, Allergene in Fettdruck)	Hartweizengrieß, keine Zutaten Hartweizengrieß SSSE ist für eine ☒ vegane ☒ vegetarische Ernährung geeignet.

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen:	hellgelber, feinkörniger Grieß
Geruch:	frisch, arteigen, ohne Fremdgeruch
Geschmack:	frisch, arteigen, ohne Fremdgeschmack

Erstellt von: Mannheim, Labor	Freigegeben durch: Gröne, Kurt	gültig ab: 02.11.2023
-------------------------------	--------------------------------	-----------------------

Nährwertangaben ¹⁾ gemäß Verordnung (EG) Nr. 1169/2011		
	Einheit	bezogen auf 100 g
Energie	kJ / kcal	1454 / 343
Fett	g	1,2
- davon gesättigte Fettsäuren	g	0,1
Kohlenhydrate	g	68
- davon Zucker	g	0,8
Ballaststoffe	g	4,5
Eiweiß ²⁾	g	12
Salz ³⁾	g	< 0,01

Analytische Kennzahlen

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

Chemische Parameter			
	Methode	Wertebereich	Einheit
Proteingehalt	ICC Standard 167, Standardmethoden für Getreide, Mehl und Brot, 7. Aufl.	≥ 11,0	% i. Tr. (N x 5,7)
Wassergehalt	Brabender Halbautomat 20 Min. 155° C	≤ 15,0	%
Mineralstoffgehalt	ICC 104/1	≤ 0,80	% i. Tr.
Fallzahl	ICC 107/1	≥ 220	sec
Feuchtklebergehalt	ICC 158	≥ 26,0	%
Stippen	auf einer Fläche von 30 x 40 cm	≤ 50	Stk.

Physikalische Parameter		
	Wertebereich	Einheit
Schüttgewicht	700 – 750	kg/m ³
Korngrößenverteilung	>630 µm: 0 - 5	%
Prüfsiebmaschine JEL 200/80 Engelsmann	>500 µm: 15 - 25	%
	>400 µm: 30 - 45	%
	>200 µm: 35 - 45	%
	<200 µm: 0 - 3	%

¹⁾ Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel. Nährwertangaben unterliegen naturbedingten Schwankungen.

²⁾ Eiweiß = Gesamtstickstoff x 6,25

³⁾ Salz (Salzäquivalent) = Natrium x 2,5

Mikrobiologische 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):

	Richtwert	Warnwert	Einheit
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (30°C)	1 x 10 ⁶	-	KbE/g
<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 ¹	1 x 10 ²	KbE/g
Schimmelpilze	1 x 10 ⁴	-	KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³	KbE/g
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 ²	1 x 10 ³	KbE/g
<i>Clostridium perfringens</i>	1 x 10 ²	1 x 10 ³	KbE/g
<i>Salmonella</i>	-	n.n. in 25 g	KbE/g

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.

Produktsicherheit

Bei Hartweizengrieß SSSE 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. Getreideprodukte und Teige sind nicht zum Rohverzehr geeignet.

Das Produkt wird im Rahmen eines zertifizierten QM-Systems (IFS Food) hergestellt und entspricht allen Anforderungen der deutschen und der europäischen Lebensmittelgesetzgebung.

Hartweizengrieß SSSE 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.

Mykotoxine	Entspricht Verordnung (EG) Nr. 915/2023 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
Schwermetalle	Entspricht Verordnung (EG) Nr. 915/2023 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
Pflanzen-schutzmittel	Entspricht Verordnung (EG) Nr. 396/2005: Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs
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

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.

Allergene (Zutaten)	Die Zutaten-Kennzeichnung erfolgt gemäß Verordnung (EG) Nr. 1169/2011. Folgende kennzeichnungspflichtige Zutaten sind im Produkt rezepturbedingt enthalten:
	☒ Glutenthaltige Getreide (Durumweizen) ☐ Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse ☐ Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Schalenfrüchte ☐ Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Schwefeldioxid und Sulfite ☐ Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Allergene (Kreuzkontaminationen im Sinne nebenstehender Erklärung)	Folgende kennzeichnungspflichtige Allergene können anbaubedingt in Getreideprodukten enthalten sein. Die Angaben zur Kreuzkontamination unterliegen keiner Versionspflege.
	☒ Glutenthaltige Getreide (Durumweizen) ☐ Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse ☐ Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse ☒ Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Schalenfrüchte ☐ Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse ☒ Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Schwefeldioxid und Sulfite ☒ Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

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.

Allergen information (trace labelling)

- ☒ Getreideprodukte können naturbedingt Spuren von **Soja, Lupine** und **Senf** enthalten.
- ☐ **Dinkel** ist eine Art von Spelz**weizen** und kann naturbedingt Spuren von **Soja, Lupine** und **Senf** enthalten.
- ☐ **Roggen**produkte können naturbedingt Spuren von **Weizen, Soja, Lupine** und **Senf** enthalten.

Verzehrhinweis

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

Lager- und Transportbedingungen

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

Haltbarkeit

Bei sachgemäßer Lagerung ist das Produkt haltbar:

Siloware:	3 Monate	Restlaufzeit: 2 Monate
BigBags:	12 Monate	Restlaufzeit: 10 Monate
Sackware:	12 Monate	Restlaufzeit: 10 Monate

Verpackung

- lose in ausschließlich Lebensmittel transportierenden Tankwagen gemäß Lebensmitteltransportbehälter-VO
- abgefüllt in 1.000 kg BigBags (Polypropylen, unbeschichtet) ein BigBag/Palette
- gesackt in zweilagigen 25 kg Papierventilsäcken (Papier chlorfrei gebleicht) 30 Sack/Palette
- gesackt in zweilagigen 10 kg Papierventilsäcken (Papier chlorfrei gebleicht) 64 oder 80 Sack/Palette

Das Verpackungsmaterial entspricht allen deutschen und europäischen rechtlichen Anforderungen.

Das Herstellwerk

GoodMills Deutschland GmbH
Hildebrandmühle Mannheim
Hombuschstrasse 5
D- 68169 Mannheim

ist an folgendes Entsorgungssystem angeschlossen:

- ☒ Duale System Deutschland

Codierung	
MHD	Tag/Monat/Jahr (TT/MM/JJ)
Charge	Charge Siloware: Nummer des jeweiligen Lieferscheins Charge BigBag: Abfülldatum und / oder MHD Charge Sackware: Mindesthaltbarkeitsdatum

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".