

1. **Allgemeine Beschreibung:** Mahlerzeugnis, das aus gereinigtem Dinkel unter Einhaltung der Bestimmungen der DIN-Norm 10355 gewonnen wird. Das Granulat gibt es **fein, mittel und grob**. Es besteht aus dem ganzen Dinkelkorn. **Dinkelschrot ist unbehandelt.**

2. **Kurzbeschreibung des Herstellverfahrens:** Reinigen, Mahlen

3. **Zusätze:** Das Produkt enthält keine Zusätze

4. **Nährwerte:** durchschnittliche Tabellendaten nach dem Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)
Angaben je 100g:

Brennwert (Energie)	329 kcal / 1377 kj
Fett davon:	1,70 g
Gesättigte Fettsäuren	0,25 g
Kohlenhydrate (resorb.) davon:	60,30 g
Zucker	0,72 g
Eiweiß	17,00 g
Salz	1,0mg

Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

5. **Sensorische, physikalisch-, chemische/backtechnische Qualitätskriterien:**

Schrot fein und mittel		Schrot grob	
Kriterium	Qualitätsvorgabe	Kriterium	Qualitätsvorgabe
Aussehen/Farbe	weiß - beiges Produkt	Feuchtigkeit (%)	max. 15,0
Geruch	arteigen	Mineralstoffgehalt (% i. Tr.)	schwankend je nach Ganzkornasche
Geschmack	arteigen	Protein Nx5,7 (%)	12,5 - 15,5
Konsistenz	mehliges Granulat	Fallzahl (sec.)	200 - 340
		Mehliges unterschiedliches Granulat	

Spezifische Qualitätskriterien werden nach Kundenspezifikationen umgesetzt

6. **Mikrobiologische Qualitätskriterien:** Die Richtwerte der DGHM für Mikrobiologie sowie die Grenzwerte der dt. Mykotoxin-VO für Mahlerzeugnisse werden eingehalten.

	Grenzwerte
DON	750 µg/kg
Zea	75 µg/kg
Pb	0,2 mg/kg (Getreide)
Cd	0,1 mg/kg (Getreide)
Gesamtkeimzahl	1 Mio KbE/g
Coliforme	*
Schimmelpilze	10 000 KbE/g
Hefen	1 000 KbE/g

* Angabe nur differenziert:
E.Coli 10 KbE/g
Enterobacteriaceae 100 000 KbE/g
Staph. Aureus 100 KbE/g
Bacillus cereus 100 KbE/g
Sulfitred. Clostridien 100 KbE/g
Salmonellen negative in 25 g

7. **Kennzeichnung des Produktes:** ☐ Dinkelvollkornschrot fein ☐ Dinkelvollkornschrot mittel
☐ Dinkelvollkornschrot grob

8. **Verwendungszweck:** Weiterverarbeitung zu durcherhitzten Erzeugnissen für die menschliche Ernährung. *Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr und für den Gebrauch von Säuglingsnahrung bestimmt.*

9. **Rechtliche Anforderungen:** Die Ware entspricht den jeweils gültigen Regelungen der EU sowie dem dt. Lebensmittelrecht.

10. **Lager- und Transportbedingungen:** An einem kühlen und trockenen Ort.

11. **Mindesthaltbarkeit:** Ab Abfüllung loser oder Sackware 8 Monate Stempel: Bodenaufdruck Sack

12. **Verpackung:** Lose, 25 kg Sack

13. **Allergene:** Das Produkt ist nicht für Zöliakie-Kranke, Weizen- und Gluten-Allergiker geeignet. Kann Soja enthalten.

14. **Kreuzkontaminationen:** Dinkelvollkornschrot kann Spuren von Gluten aus Weizenmehl, sowie Roggenmehl enthalten.

15. **GVO (Gentechnisch veränderte Organismen):** Das Produkt ist nicht GVO-kennzeichnungspflichtig gemäß EG-VO 1830/2003



Freigegeben von Th. Lockfisch



Stand: 29.03.2023 P.Biller