



Produktspezifikation

Reference document :
MQ-FT.GMP.001 EN V2

Aktualisierung: 01/03/2021

MB FLEUR TRADITION T65 INT

Artikelnummer:
00505

Produktbeschreibung:

Name des Produktes: Weizenmehl Typ 65 zur Herstellung von traditionellen Französisches Brots

Zutatenliste : Weizenmehl, Weizengluten

erhalten am 02.03.2021
STAV 202096

Organoleptische Merkmale:

Aussehen: Puder

Farbe: Weiß

Geruch: Abwesenheit von
Fremdgerüche

Dosierungsempfehlung / Anwendung:

Das Produkt vor dem Verzehr bitte backen.

Physico-chemische Merkmale:

Criteria	Constraint	Value	Units
Feuchtigkeit	<	15,5	%
Asche	Interval	0.62 – 0.75	%/ms

Nutrition declaration :

	Units	Average values / 100g
Energie	kJ	1421
	kcal	335
Fett	g	1,1
Davon gesättigt	g	0,2
Kohlenhydrate	g	69,0
Davon Zucker	g	0,7
Ballaststoffe	g	4,0
Eiweiß	g	10,3

Diese Werte wurden kalkuliert.

Enthält eine zu vernachlässige Menge an Salz

Mikrobiologie/GVO :

Criteria	Constraint	Value (m) M=10m except for salmonella where m=M	Units	Regulatory reference
E.Coli	<	10.0	UFC/g	Meet ANMF* recommendation N°5788- 2012-09-11 (*National French Millers Association)
ASR at 46°C	<	10.0	UFC/g	
Staphylococcus coagulase +	<	10.0	UFC/g	
Salmonella	Absence in	25.0	g	

Kontrollplan mit 3 Klassen: Sollwert m, Toleranz M = 10m

Diese Analysen werden im Rahmen unseres Kontrollplans an einem Mehl der gleichen technischen Qualität durchgeführt



Produktspezifikation

Reference document :
MQ-FT.GMP.001 EN V2

Aktualisierung: 01/03/2021

MB FLEUR TRADITION T65 INT

Artikelnummer:
00505

Mykotoxine :

Entspricht der Verordnung 1881/2006 und deren Änderungen

Schwermetalle :

Entspricht der Verordnung 1881/2006 und deren Änderungen

Pestizide :

Erfüllt die Vorschriften EC 1107/2009, 396/2005 und deren Änderungen

Ionisierende Strahlung : Gemäß den Erklärungen unserer Lieferanten wurden die Bestandteile dieses Produkts nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

GVO : Gemäß den Verordnungen EG 1829/2003 und 1830/2003 ist keine besondere Kennzeichnung erforderlich.

Packaging / Palletization :

Packaging : Papier Sack

Nettogewicht: 25 kg

Palletisierung: 36 Säcke pro Palette

Lagerung und MHD:

Mindesthaltbarkeitsdatum: 12 Monate

Versiegelt an einem kühlen, trockenen Ort lagern. Verschließen Sie den Beutel nach jedem Gebrauch fest.

Das Produkt unterliegt der Trocknung. Durch Trocknung kann es zu leichten Gewichtsschwankungen kommen.

Ernährung:

Produkt entsprechend der Halal-Definition gemäß den allgemeinen Richtlinien für die Verwendung des Begriffs "Halal" (CAC /GL-24-1997)

Geeignet für Vegetarier

Geeignet für Veganer

Security data

Das Produkt ist eine Lebensmittelzutat und ist kein gefährlicher Stoff im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008, Artikel 3 und Anhang I, Teile 2 bis 5.

In Anbetracht der Tatsache, dass dieses Produkt keine physikalische Gefahr, keine Gefahr für die Gesundheit oder eine Gefahr für die Umwelt darstellt und in Anbetracht der Tatsache, dass dieses Produkt nicht unter eine zusätzliche Gefahrenklasse für die EU fällt, gilt (EG) Nr. 1272/2008 nicht für dieses Produkt. Dies bedeutet, dass ein Sicherheitsdatenblatt nicht erforderlich oder vorgeschrieben ist.