

	Produktspezifikation	Reference document : MQ-FT.GMP.001 EN V4
	CAMPAILLOU	Validation date : 25/09/2024
		Artikelnummer GMP : 11065

Produktbeschreibung :

Name des Produkts: Ausgewogene Mischung zur Herstellung von Landbrot

Zutatenliste: Weizenmehl, deaktivierter und dehydrierter Roggensauerteig, Weizengluten, Roggenmehl, geröstetes Gerstenmalz, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzym* (Alpha-Amylase, Xylanase) *Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe, die nicht auf dem Etikett des Endprodukts angegeben werden müssen.

Kann enthalten: Soja, Ei, Milch, Sesamsamen

Organoleptische Merkmale:

Aussehen: Pulver **Farbe:** Hellgrau **Geruch:** Sauerteig

Dosierungsempfehlung / Anwendung :

Das Produkt vor dem Verzehr bitte backen.

Physico-chemische Merkmale:

Kriterien	Constraint	Value	Einheit	Methode
Feuchtigkeit	%	<	13	
Eiweiß	%/ms	>	11,8	
Asche	%/ms		0,7	

Diese Werte sind von der Ernte abhängig.

Nährwerte:

	Einheit	Wert / 100g
Energie	kJ	1436
	kcal	339
Fett	g	1,3
Davon gesättigte Fettsäure	g	0,2
Kohlenhydrate	g	67,1
Davon Zucker	g	0,9
Ballaststoffe	g	4,3
Eiweiß	g	12,5
Salz	g	0,02

Diese Werte wurden berechnet.

Mikrobiologie / Kontamination:

Kriterien	Constraint	Value (m) M=10m except for salmonella where m=M	Einheit	Methodse	Reference
E.Coli	<	10	Ufc/g		Meet ANMF* recommendation N°5788- 2012-09-11 (*National French Millers Association)
Staphyloccoques coagulase +	<	10	Ufc/g		
Salmonella	Abwesenheit in	25	g		
ASR at 46°C	<	10	Ufc/g		

	Produktspezifikation	Reference document : MQ-FT.GMP.001 EN V4
	CAMPAILLOU	Validation date : 25/09/2024
		Artikelnummer GMP : 11065

Control plan with 3 classes: target value m, tolerance M = 10m
These analysis are performed as part of our monitoring plan, on a flour of the same technical quality

Filth test : < 50/50g Insekten in allen Entwicklungsstadien und Fragmente, Milben und Fragmente
NFISO11050 / AOAC < 1/50g : Nagetierhaare und ihre Fragmente
Mycotoxine : Einhaltung der Verordnung 1881/2006 und ihrer Änderungen

Schwermetalle : Einhaltung der Verordnung 1881/2006 und ihrer Änderungen

Pesticide : Einhaltung der Verordnungen EG 1107/2009, 396/2005 und deren Änderungen

Ionisation: 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 / Palletisierung :

Packaging : Papier Sack und PE
Nettogewicht ab Werk: 25 Kg
Palletisierung: 36 Sack pro Palette

Lagerbedingungen und MHD:

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) : 12 Monate
Versiegelt an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Nach jedem Gebrauch den Beutel fest verschließen.
Das Produkt unterliegt der Trocknung. Durch das Trocknen kann es zu leichten Gewichtsschwankungen kommen.

Ernährung:

Halal-Produkt zertifiziert
Produkt entspricht 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.
Da dieses Produkt keine physikalische Gefahr, keine Gefahr für die Gesundheit und keine Gefahr für die Umwelt darstellt und dieses Produkt nicht unter eine zusätzliche Gefahrenklasse für die EU fällt, gilt die Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 nicht für dieses Produkt. Dies bedeutet, dass ein Sicherheitsdatenblatt nicht erforderlich oder vorgeschrieben ist.

Regulation :

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der Länder der Europäischen Union / Europäischen Freihandelsassoziation. Für den Vertrieb in einem anderen Land muss ein Antrag bei Grands Moulins de Paris SA gestellt werden. Grands Moulins de Paris SA kann nicht haftbar gemacht werden, wenn das Produkt in einem Land vermarktet wurde, für das Grands Moulins de Paris SA die Konformität mit den Vorschriften nicht bestätigt hat.