

Art.Nr.	31215	erhalten am 11.11.2025 STAV 100790	
Bezeichnung	Buchweizenmehl Standard		
Version:	16	Gültig ab:	15.03.2024

2.4.2 Fertigwarenspezifikation

Produktbeschreibung:

hergestellt aus gesundem Buchweizen, gereinigt und vermahlen. Vor dem Verzehr erhitzen.

Zusammensetzung der Ware:

Verkehrsbezeichnung: Buchweizenmehl, Standard
Zutaten in %: 100 % Buchweizen
(Summe aller Zutaten in %)

Allergenstatus:

im Produkt vorhandene Allergene
gemäß LMIV (EU) 1169/2011: keine

Im Betrieb wird glutenhaltiges Getreide, Soja, Sesam und Lupine verarbeitet.

Sensorik:

Geruch / Geschmack: arteigen, nicht muffig, nicht ranzig, ohne Fremdgeruch
Aussehen / Form / Farbe: gleichmäßig, hellgraues Mehl
Reinheit: frei von tierischen Schädlingen, Fremdkörpern oder sonstigen Verunreinigungen

Prozess/Verfahren:

Reinigen, vermahlen
Fließdiagramm Warenannahme / Lagerung
Fließdiagramm Saatenreinigung
Fließdiagramm Vermahlung glutenfrei

chemische / physikalische Daten (Durchschnittswerte je 100 g):

Wassergehalt: max. 15,0 %
Mineralstoffgehalt: ca. 1,80 – 2,30 % i.Tr.
Glutengehalt: botanisch glutenfrei
kann durch Kreuzkontamination Spuren von Gluten enthalten

Nährwerte:

(Quelle: Literatur)

Brennwert	1466 kJ
	350 kcal
Fett:	1,7 g
-gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	71,0 g
-davon Zucker:	0,4 g
Eiweiß:	9,8 g
Salz*:	< 0,01 g
Ballaststoffe	3,7 g

*Der Salzgehalt ist ausschließlich auf natürlich vorkommendes Natrium zurückzuführen.

Art.Nr.	31215		
Bezeichnung	Buchweizenmehl Standard		
Version:	16	Gültig ab:	15.03.2024

Siebanalyse / Granulation:

Hosokawa Alpine Luftstrahlsieb

Siebdauer: 3 min.

Einwaage: 10 g

Durchgang	355 µm:	ca.	100 %
Durchgang	250 µm:	ca.	98,0 %
Durchgang	200 µm:	ca.	93,0 %
Durchgang	150 µm:	ca.	81,0 %
Durchgang	100 µm:	ca.	52,0 %

Rückstände / Kontaminanten:

Mykotoxine: entsprechend der VO(EU) 2023/915 veröffentlichte Richtlinien in der jeweils gültigen Fassung

Pflanzenschutzmittel: entsprechend der EG-VO 396/2005 veröffentlichte Richtlinien für Rückstandshöchstmengen in der jeweils gültigen Fassung / Bio-Produkte: entsprechend der EG-VO 2018/848, 889/2008 veröffentlichte Richtlinien und Orientierungswerte des BNN in der jeweils gültigen Fassung

Schwermetalle: entsprechend der VO(EU) 2023/915 veröffentlichte Richtlinien in der jeweils gültigen Fassung

Mikrobiologie: in Anlehnung an die z.Zt. gültigen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für Getreidemehle aus Weizen, Roggen, Dinkel in der jeweils gültigen Fassung

gesetzliche Bestimmungen:

Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der EU in der zum Lieferzeitpunkt gültigen Fassung, einschließlich den Bestimmungen zur Produktsicherheit und den darauf gestützten Verordnungen.

Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Organismen bzw. Zutaten, die aus GVO hergestellt wurden.

Es ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

Es werden keine bestrahlten Rohstoffe eingesetzt. Während der Herstellung, Behandlung und Lagerung wird das Produkt keiner Bestrahlung gemäß der aktuellen LM-Bestrahlungsverordnung unterzogen.

Bemerkung:

Die Analysen- und Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Vorstehende Angaben sind das Ergebnis unserer Qualitätsprüfung. Sie entbinden den Anwender nicht von einer Eingangskontrolle und sie haben nicht die Bedeutung, die Eigenschaften verbindlich zuzusichern. Die Eignung des Produktes für den konkreten Anwendungszweck ist eigenverantwortlich zu überprüfen.

EAN: 4021771312150

Zolltarifnummer: 11029090

Verpackung: in Papiertüten à 25 kg
30 x 25 kg = 750 kg / Palette

Von den verwendeten Verpackungsmitteln geht keine gesundheitliche Gefahr für den Endverbraucher aus. Die Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen für Verpackungsmittel liegt uns in aktueller Form vom Lieferanten vor.

Haltbarkeit: 12 Monate bei kühler und trockener Lagerung
(unter 15° C, relative Luftfeuchtigkeit < 60 %)

Lagerbedingungen: Temperatur < 15° C
relative Luftfeuchtigkeit < 60 %
vor Witterungseinflüssen geschützt

Art.Nr.	31215		
Bezeichnung	Buchweizenmehl Standard		
Version:	16	Gültig ab:	15.03.2024

Transportbedingungen:

kühl
trocken
vor Witterungseinflüssen geschützt

Die Spezifikation ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig.
Druckdatum: 15.03.2024