

	Produktspezifikation Bio-Select Kamut®-Vollkornmehl	Stand: 23.04.2024
---	--	----------------------

1. Produkt		
Bezeichnung des Lebensmittels nach LMIV		Bio-Kamut-Vollkornmehl
Artikelbezeichnung		Bio-Select Kamut®-Vollkornmehl
Artikel-Nr.		A43502
Zolltarifnummer		11010015
Kurzbeschreibung		Kamut-Vollkornmehl, hergestellt aus reifen, trockenen Samen von Triticum turgidum
2. Sensorische Merkmale		
Farbe / Aussehen		beige-gelblich
Geruch		arteigen, frisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack		arteigen, rein, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz		mehlig
3. Analytische Daten		
Feuchtigkeit	[%]	max. 14,5
Verkleisterungstemperatur	[° C]	78 – 88
Kleber	[%]	32 – 40
Amyloeinheiten	[AE]	500 – 1.300
4. Reinheit / Verunreinigungen		
Reinheit: 99,90 %		
Im handelsüblichen Sinne frei von Steinen, Glas, metallischen Verunreinigungen und Schädlingen.		
5. Mikrobiologische Parameter		
Gesamtkeimzahl	[KbE / g]	< 1.000.000
Enterobactriaceae	[KbE / g]	< 100.000
E. Coli	[KbE / g]	< 10
Koagulase-positive Staphylokokken	[KbE / g]	< 100
Clostridium perfringens	[KbE / g]	< 100
Präsumtive Bacillus cereus	[KbE / g]	< 100
Schimmel	[KbE / g]	< 10.000
Hefen	[KbE / g]	< 1.000
Salmonellen	in 25 g	nicht nachweisbar

	Produktspezifikation Bio-Select Kamut®-Vollkornmehl	Stand: 23.04.2024
---	--	----------------------

6. Nährwerte (pro 100 g)*			<i>*Quelle: Untersuchungsbericht: nach den Rezeptdaten und den Daten aus Souci-Fachmann-Kraut berechnet</i>
physiologischer Brennwert	[kJ / kcal]	1380 / 326	
Fett	[g]	2,2	
davon gesättigte Fettsäuren	[g]	0,2	
Kohlenhydrate	[g]	59,3	
davon Zucker	[g]	8,2	
Ballaststoffe	[g]	12	
Eiweiß	[%]	15	
Salz	[g]	0,02	
Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.			
7. Zutaten			
100% Kamut (aus anerkannt ökologischem Anbau)			
8. Kontrollnummer			
Das Produkt entspricht der EG-Bio-Basisverordnung 2018/848, der delegierten Rechtsakte und den korrespondierenden Durchführungsverordnungen, alle in der jeweils konsolidierten Fassung.			
Es gelten die BNN-Orientierungswerte in der jeweils gültigen Fassung, veröffentlicht auf der offiziellen BNN-Website.			
9. Öko-Kontrollstelle			
DE-ÖKO-005 Ecocert IMO GmbH, Konstanz			
10. Verpackung			
25 kg Papiersäcke			
11. Herkunft			
USA, Kanada			
12. Haltbarkeit			
7 Monate ab Produktionsdatum Kühl und trocken lagern!			

	Produktspezifikation Bio-Select Kamut®-Vollkornmehl	Stand: 23.04.2024
---	--	----------------------

13. Allergene

Allergene Daten gemäß VO (EG) Nr. 1196/2011	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x	
Weizen		x
Roggen		x
Gerste		x
Hafer		x
Dinkel		x
Kamut	x	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		x
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Mandeln		x
Haselnüsse		x
Walnüsse		x
Kaschunüsse		x
Pecannüsse		x
Paranüsse		x
Pistazien		x
Macadamia- / Queenslandnüsse		x
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von > 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂		x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x

	Produktspezifikation Bio-Select Kamut®-Vollkornmehl	Stand: 23.04.2024
---	--	----------------------

14. Informationen bezüglich möglicher Kreuzkontaminationen

Wir bestätigen Ihnen hiermit, dass unbeabsichtigte Einträge von Spuren der Allergene Senf, Soja und Lupine in Mehl und anderen Mahlerzeugnissen wegen der natürlichen Gegebenheiten des Rohstoffs Getreide auch bei äußerst sorgfältigem Umgang in guter müllerischer Praxis nicht immer vollständig auszuschließen sind.

Dies liegt an der natürlichen und zum teil sogar gesetzlich vorgeschriebenen botanischen Vielfalt auf dem Acker, an Fruchtfolgen, Ernte-, Transport- und Lagerbedingungen.

Gleichwohl gelingt es den Mühlen, durch ein umfassendes Allergenmanagement im Einkauf, bei der Reinigung und in der Verarbeitung in der Mühle allergene Einträge so gering wie möglich zu halten.

15. GVO-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass die von unserer Firma produzierten Produkte gemäß den Verordnungen EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel nicht kennzeichnungspflichtig sind.

Derzeit sind keine genveränderten Weizen,- Roggen- und Dinkelsorten in Europa zugelassen. Wir verarbeiten keine genveränderten Zutaten.

Da Getreide ein Naturprodukt vom Feld ist, können wir keine Aussagen über zufällig vorhandene Spuren von GVOs treffen und können daher nicht garantieren, dass unsere Produkte generell GVO-frei sind.

16. Allgemeine Informationen

Das Produkt wird unter Einhaltung der Vorgaben der VO (EG) 852/2004 und den aktuell gültigen gesetzlichen Bestimmungen des aktuellen Lebensmittelrechtes hergestellt.

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.