

Moul-Bie Selection Platine
Artikelnr: 00231

Aktualisierung : 11/06/18

Référence document : MQ-FT.310.01683 / Créé le 10/06/2015

Produktname	Platin
Produktbeschreibung	Label rouge Weizenmehl für traditionelles französisches Brot
Zutaten	Weizenmehl, Weizengluten
Allergene / Kreuzkontaminierung	

Merkmale		
Optik : weißes Pulver	Farbe : neutral	Geruch / Geschmack : Getreide

Anleitung		Nährwerte (Durchschnittswerte für 100g)	
Mix		Energiewert	1431 kJ
Wasser			337 kcal
Öl		Fett	1,1 g
		davon gesättigte Fettsäure	0,2 g
		Kohlenhydrate	67,1 g
		davon Zucker	0,7 g
		Ballaststoffe	3,9 g
		Eiweiß	12,8 g
		Salz	0 g

Kontamination (Analysen werden nicht regelmäßig durchgeführt)			
Microbiologie	Untersuchung	Grenzwert m (Toleranz M = 10m)	Gemäß Rundschreiben Nr. 5788 vom ANMF
	E.Coli	<10/g	
	ASR à 46°C	<10/g	
	Staphylokokken nach ausflocken +	<10/g	
	Salmonellen	Abs/25g	
	Schmutz Test NF ISO	<50/50g Insektenpartikel und Milben <1/50g Nagetierhaare und Teilchen	
Pestizide:	gemäß EU-Verordnung CE 396/2005, deren Durchführungbestimmungen und Änderungen		
Mykotoxine:	gemäß EU-Verordnung 1881/2006/CE, deren Durchführungbestimmungen und Änderungen		
Schwermetalle:	gemäß EU-Verordnung 1881/2006/CE, deren Durchführungbestimmungen und Änderungen		

GVO	Bestrahlung
Gemäß Verordnungen CE 1139/98, 50/2000, 1829/2003 und 1830/2003 wird keine spezielle Kennzeichnung verlangt.	Die Inhaltsstoffe dieses Produkts weisen keine Bestrahlung auf - gemäß den übermittelten Informationen der Zulieferer.

Verpackung	Haltbarkeit
Papiersäcke, Nettogewicht Sack : 25 kg Palettisierung: 36 Sack auf der Palette (80 x 120) Identifizierung mit Artikelnummer, MHD und Lot-Nummer, Produktionsdatum, Uhrzeit der Verpackung und Nummer der Verpackung	Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen. Produkt kann austrocknen. Den Mehlsack nach Gebrauch gut wiederverschließen. Mindesthaltbarkeit: 6 Monate

Diese Daten können je nach Ernte und dessen Ort abweichen.