



Weiss-Mehl GmbH
Bruckmühl 1
84387 Julbach

Qualitätsaufzeichnung

Produktspezifikation konventioneller Roggenvollkornschrot grob

F 59 w – 17
Seite 1 von 2

F 59 w - 17 Produktspezifikation konventionelle Roggenvollkornschrot grob

Bezeichnung	Konventioneller Roggenvollkornschrot grob	
Beschreibung	Mahlprodukt aus gut backfähigem, nicht ausgewachsenem, gesunden konventionellen Brotroggen	
Kurzbeschreibung des Herstellverfahrens:	Reinigen, Netzen, Mahlen, Sichten	
Kennzeichnung des Materials:	Roggenvollkornschrot grob	
Ursprungsland Rohgetreide	EU	
Sensorische Kriterien:		
- Konsistenz:	geschrotete konventionelle Roggenkörner	
- Farbe:	grünbläulich bis bräunlich	
- Geruch/Geschmack	frisch, arteigen, kein Fremdgeruch und –geschmack	
Physikalisch-,chemische/backtechnische Qualitätskriterien:		
- Feuchtigkeit:	ca. 11,0% - 15,0%	
- Fallzahl	>150s	
- Amylogramm(AE-Einheit)	>300 AE und < 1200 AE	
- Verkleisterungstemp. °C	>64°C und < 75°C	
Die nachfolgenden Werte sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen.		
Nährwert-Angabe je 100 g*		
- Energie (Brennwert):	1364 kJ (326 kcal)	
- Fett	1,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	
- Kohlenhydrate	60,7 g	
davon Zucker	0,9 g	
- Ballaststoffe	13,4 g	
- Eiweiß	6,5 g	
- Salz	< 0,01g	
* Werte zusammengestellt von der GMF unter Verwendung von Angaben aus der Lebensmittelnährwert-datenbank „Bundeslebensmittelschlüssel“, Stand November 2014		
Zusätze von Hilfs- und Behandlungstoffen	Keine weder Rohstoff noch Fertigprodukt wurden mit ionisierenden Strahlen behandelt	
Verpackung	25kg Sack	
Mikrobiologische Werte:	Konventioneller Roggenvollkornschrot grob ist im handelsüblichen Sinne frei von pathogenen Mikroorganismen und mikrobiellen Toxinen, entsprechend den Richtlinien der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene- und Mikrobiologie)	
Kriterium	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl (30°C)	1 x 10 ⁶	---
Escherichia coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Präsumtive Bacillus cereus	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Salmonellen	---	Nicht nachweisbar in 25g
Schimmelpilze	1 x 10 ⁴	---
Verwendung	Das Produkt und daraus hergestellte Teige sind für den menschlichen Verzehr bestimmt, zur Herstellung von durcherhitzten Produkten und NICHT zum Rohverzehr.	
Verunreinigungen	Konventioneller Roggenvollkornschrot grob ist frei von Fremdgerüchen. Das Rohmaterial ist frei von Fremdkörpern (z.B. Glas, Metall, Plastik) sowie Schädlingsbefall. Das Rohmaterial wird jährlich untersucht auf • Mykotoxine (Aflatoxine, Ochratoxin A) • Fusarientoxine (DON, Zearalenon, etc.) • Pestizide • Schwermetalle (Blei, Cadmium)	

 Weiss-Mehl GmbH Bruckmühl 1 84387 Julbach	Qualitätsaufzeichnung Produktspezifikation konventioneller Roggenvollkornschrot grob	F 59 w – 17 Seite 2 von 2
F 59 w - 17 Produktspezifikation konventionelle Roggenvollkornschrot grob		

	• Mikrobiologie • Mutterkorn Hierbei gelten die Bestimmungen der Rückstands-Höchstmengen-Verordnung und der EU-VO 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.
--	---

Pflanzenschutzmittelrückstände:	Entspricht VO (EG) 396/2005: Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- & Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs.
--	--

GMO-Thematik	Nicht kennzeichnungspflichtig hinsichtlich VO (EG) 1829/2003: Genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel Entspricht VO (EG) 1830/2003: Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln
---------------------	---

Anmerkung:
 Die Erfüllung der Ansprüche bestimmter Verbrauchergruppen (z.B.: Säuglinge, Kleinkinder und Allergiker) bedürfen einer vorherigen gegenseitigen Abstimmung.

Allergene	Konventionelle Weizenmehle sind aufgrund des Vorhandenseins von Gluten nicht für Zöliakiekranken und Glutenallergiker geeignet. Unsere konventionellen Weizen-/Dinkel- und Roggenmehle werden auf zwei Vermahlungsanlagen hergestellt. Durch den pneumatischen Transport der Mehle wird weitestgehend eine Vermischung der Mehle ausgeschlossen. Trotzdem kann nicht ausgeschlossen werden, dass sich im Roggen-/Dinkelmehl Spuren von Weizenmehl und umgekehrt befinden.
------------------	--

Allergene (Zutaten) / Kreuzkontamination	Die Zutaten-Kennzeichnung erfolgt gemäß LMIV. Folgende kennzeichnungspflichtige Zutaten sind im Produkt rezepturbedingt enthalten (glutenhaltiges Getreide) Folgende kennzeichnungspflichtige Allergene werden bei der Produktion anderer Produkte regelmäßig auf derselben Linie verarbeitet.
--	---

☒ Glutenhaltige Getreide	☐ Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
☐ Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
☐ Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐ Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
☐ Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐ Schalenfrüchte
☐ Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐ Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
☐ Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐ Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg oder 10mg/l
☐ Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐ Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Kreuzkontamination durch Rohstoff und vorgelagerte Prozesse
 Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Anbau, Ernte, Lagerung, Transport) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren Kreuzkontamination mit Allergenen wie z. B. Soja, nicht immer sicher ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, die Abwesenheit kennzeichnungspflichtiger Allergene zu garantieren.

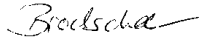
Lagerung	Konventioneller Roggenvollkornschrot grob wird sowohl lose als auch abgesackt trocken bei Umgebungstemperatur gelagert. Gewichtsverlust bei Sackware durch Austrocknung während der Lagerung möglich.
-----------------	--

Haltbarkeit	6 Monate
--------------------	----------

Transport	Der gesackte Roggenvollkornschrot grob wird von unseren eigenen LKWs gefahren.
------------------	--

Gesetzliche Bestimmungen	Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den jeweils gültigen Bestimmungen des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts.
---------------------------------	---

Sicherheitshinweise	Von in Säcken gelagertem konventionellem Roggenvollkornschrot grob gehen keine Sicherheitsrisiken aus.
----------------------------	--


 Unterschrift (QMB)

Erstellt von: Brigitte Brodschelm	Freigegeben durch: Herbert Willmerding	Gültig ab: 24.09.2024
--	---	------------------------------