

Produktspezifikation

Spätzlemehl Type 405

Frießinger Mühle GmbH
Brühlstr. 13
74206 Bad Wimpfen
Tel.: 0 70 63-97 97 0

Seite 1 von 3
18.04.2018
Revision: 1.3



1. Bezeichnung

Weizenmehl Type 405

2. Beschreibung:

Mehl vom Rohstoff Weichweizen mit einem Mineralstoffgehalt bis zu 500 mg /100 g. Praktisch frei von Verunreinigungen und Fremdbesatz. Das Grunderzeugnis wurde aus keinem anderen Rohstoff als Weizen hergestellt.

- a) Aussehen: elfenbeinfarbenes, pulverförmiges und homogenes Weizenmehl
- b) Geruch: arteigen, nach Weizen, ohne Fremdgeruch, nicht muffig
- c) Geschmack: nach Weizen, neutral, ohne Fremdgeschmack
- d) Textur: rieselfähig, pulverförmig
- e) Zolltarif-Nr: 1101 0015

3. Herkunft

EU

4. Zutaten

Weizenmehl

5. Gesetzliche Bestimmung

Das Produkt wird unter Berücksichtigung und Einhaltung der Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts (LFGB) und des HACCP-Konzeptes hergestellt und entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

6. Transport- / Lagerbedingungen

- kühle und trockene Lagerung (< 18°C, < 60% r.F.)
- MHD: unter genannten Voraussetzungen mind. 13 Monate
- RLZ: unter genannten Voraussetzungen mind. 11 Monate

7. Verpackung

2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, lose

In Anlehnung an die EU-VO 1935/2004, Artikel 16 bestätigen wir, dass alle verwendeten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Loskennzeichnung: abhängig von VE

Produktspezifikation

Spätzlemehl Type 405

Frießinger Mühle GmbH
Brühlstr. 13
74206 Bad Wimpfen
Tel.: 0 70 63-97 97 0

Seite 2 von 3
18.04.2018
Revision: 1.3



8. Analytische Daten

a) mikrobiologische Daten

| Parameter | Richtwert | Warnwert | Einheit |
|--|-----------|----------|---------|
| Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl | 1 000 000 | - | KbE/g |
| Schimmel | 10 000 | - | KbE/g |
| Escherichia coli | 10 | 100 | KbE/g |
| Koagulase positive Staphylokokken | 100 | 1 000 | KbE/g |
| Bacillus cereus | 100 | 1 000 | KbE/g |
| Sporen sulfitreduzierender Clostridien | 100 | 1 000 | KbE/g |
| Salmonellen | - | negativ | 25 g |

b) Produktspezifische Werte*

| Parameter | Wert | Einheit | Methode |
|--------------------|-----------|---------|---------------------------|
| Mineralstoffgehalt | 0,42-0,50 | % i.Tr. | Veraschung bei 900 °C |
| Feuchte | < 15,0 | % | Trocknung bei 130 °C, 2 h |
| Kleber | 28,0-31,0 | % | ICC-Standard |
| Protein | 11,5-12,5 | % i.Tr. | NIR (Nx5,7) |
| Fallzahl | > 260 | s | ICC-Standard |

c) Nährwerte*

| | pro 100 g Trockenprodukt |
|---------------------------------|--------------------------|
| Brennwert (kcal/kJ) | 347 / 1470 |
| Fett (g) | 1,2 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0,1 |
| Kohlenhydrate (g) | 70 |
| davon Zucker (g) | 0,4 |
| Ballaststoffe (g) | 4,0 |
| Eiweiß (g) | 12,0 |
| Salz (g) | < 0,01 |

* Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

9. Rückstände und GMO

Rückstandsanalytik und Mikrobiologie entsprechen den jeweiligen Höchstmengen-Verordnungen bzw. den Empfehlungen der DGHM. Das Produkt ist des Weiteren frei von genmanipuliertem Material gemäß GMO-Verordnung EG/1829/2003 und EG/1830/2003.

Produktspezifikation

Spätzlemehl Type 405

Frießinger Mühle GmbH
Brühlstr. 13
74206 Bad Wimpfen
Tel.: 0 70 63-97 97 0

Seite 3 von 3
18.04.2018
Revision: 1.3



10. Allergene

| Potentielle Allergene Stoffe nach Anhang II Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 | Im Produkt enthalten | | Eventuell Kreuz- kontamination möglich | | wenn ja, aus welcher Zutat |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------|
| | ja | nein | ja | nein | |
| Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Weizen |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Eier und Eierzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Fisch und Fischerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Soja und Sojaerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Milch- und Milcherzeugnisse (incl. Lactose) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Senf und Senferzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Sesam und Sesamerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, als SO ₂ angegeben. | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Lupinen und Lupinenerzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |

Aufgrund des komplexen Warenflusses (Anbau, Ernte, Lagerung, Transportwege) sind Spuren von Soja nicht völlig auszuschließen.

Das Produkt besitzt Lebensmittelqualität. Ist eine Änderung des Produktes vorgesehen, so wird dies mit dem Kunden vereinbart.

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

Frießinger Mühle GmbH

Qualitätssicherung