



Getreide Gutscher
seit 1811

Material Specification

Date:

12-Dec-13

Bulgur

Product No. 2004202

Beschreibung

Gelblich bis goldbrauner, geschälter und vorgekochter (parboiled) Hartweizen. Geschmack: arteigen ohne Fremdgeruch/-geschmack. Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmung.

Zutaten

anatolischer Hartweizen, Wasser

Herstellung: Die Hartweizenkörner werden nach der Ernte getrocknet, über Aspirateur, Steinausleser, Metallabscheider, Trieur und Bürstmaschinen gereinigt. Anschließend werden die Körner durch Tischausleser und Sortieranlagen sortiert. Der gereinigte Hartweizen wird hydrothermisch vorbehandelt (Parboiled). Nach der anschließenden Trocknung wird die freigelegte Kleie mechanisch entfernt. Danach wird das Korn je nach Spezifikation mit einem Grützeschneider geschnitten.

Ursprungsland

Türkei

Verarbeitungsland

Türkei

Allgemeine Qualitätsparameter

Wassergehalt	< 13,00 %
aw-Wert	< 0,65 %
Fremdkörper	keine
Aschegehalt	< 0,90 %

Nährwertinformation

Inhaltsstoffe pro 100g. (Die Angaben sind Durchschnittswerte, Schwankungen sind bei Naturprodukten auf Grund von Umwelteinflüssen möglich)

Brennwert	1431 kJ	342 kcal
Eiweiß		12,30 g ±5%
Fett		1,30 g ±5%
davon gesättigte Fettsäuren		0,20 g ±5%
Kohlenhydrate		70,30 g ±5%
davon Zucker		0,40 g ±5%
Ballaststoffe		8,70 g ±5%
Natrium		0,005 g



Getreide Gutscher
seit 1811

Bulgur

Product No. 2004202

Kontaminanten und Rückstände

Aflatoxine (B1,B2,G1,G2)	< 4,0 µg/kg
Alfatoxin B1	< 2,0 µg/kg
Ochratoxin A	< 3,0 µg/kg
Deoxynivalenol	< 750,0 µg/kg
Blei (gem. VO EC 1881/2006)	< 0,2 mg/kg
Cadium (gem. VO EC 1881/2006)	< 0,1 µg/kg
Pestizidrückstände	gem. VO EC 293/2013 und EC 396/2005

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	< 10000 KBE/g
Coliforme Keime	< 100 KBE/g
Hefen	< 100 KBE/g
Schimmelpilze	< 100 KBE/g
Staphylococcus aureus	negativ
Salmonellen	negativ in 25g
Escherichia Coli	negativ

Gentechnik/Novel Food

Hiermit wird bestätigt, dass der in dieser Spezifikation beschriebene Rohstoff weder nach den akuten EU-Verordnungen zu Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, r. 1830/2003) idF., noch nach sonstigen derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln kennzeichnungspflichtig ist.

Allergene

Das Produkt enthält Gluten. Es können Spuren von Sesam oder Hülsenfrüchten enthalten sein.

Haltbarkeit

Das Produkt hat eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten nach Produktion.

Verpackung und Lagerbedingungen:

25kg paper bag - 1 palet = 32x20kg = 800kg

Es wird bestätigt, dass gemäß VO(EU) 1935/2004, alle gelieferten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und für Ihren Verwendungszweck in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Lagerung: < 20°C, < 65% RLF (kühl und trocken lagern)

Diese Daten und Informationen haben wir nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt erstellt. Sie sind dennoch lediglich als unverbindliche Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von einer eigenen Prüfung.

Document Generated by / on	EG	26-Oct-13
Document Approved by / on	HM	27-Oct-13
Document Released by / on	GG	12-Dec-13