



A. Rieper AG · Mehle und Tiernahrung
B. v. Guggenberg-Str. 6 · I-39030 Vintl/BZ
Tel. 0472/867900 · Fax 0472/869221

A. Rieper SpA · Farine e mangimi
Via B. v. Guggenberg 6 · I-39030 Vandoies/BZ
Tel. 0472/867900 · Fax 0472/869221

Produktspezifikation

Weichweizenmehl Type 0 rot

Artikelnummer und Verpackung

Artikel-Nr.	Sack	EAN-Code	Packung	Lagen pro Palette	Stück pro Palette	Höhe der Palette
0036	-		lose	-	-	-
0033	25 kg		25 kg	11	33	140 cm
0034	5 kg	8 002003 000348	4 x 5 kg	4	28	100 cm
0035	1 kg	8 002003 000355	10 x 1 kg	6	66	112 cm

Los

Das Los des Produktes ist die ABM Nummer.

Verwendung

Das Mehl ist sehr empfehlenswert für die Zubereitung von Brot, Mischbrot und verschiedenen Küchengerichten.

Zutaten

Weichweizenmehl Typ 0, L-Ascorbinsäure.

Sensorische Merkmale

Aussehen:	fein gemahlenes Mehl, fließfähig, ohne Klumpen
Farbe:	grauweiß, ohne fremde Färbungen
Geruch:	typisch, angenehm wenn feststellbar, frei von Fremdgerüchen
Geschmack:	charakteristisch, frei von Fremdgeschmack

Chemisch-physikalische Merkmale

	Wert	Einheit	
Feuchtigkeit	< 15,5	%	Höchstwert, D.P.R. 09.02.2001, n. 187
Asche	< 0,65	%	Dekret des Staatspräsidenten Nr. 187 vom 9. Februar 2001
Feuchtkleber	31,5	%	Mittelwert Glutomatic
Fallzahl	300 - 500	Sekunden	

Farinogramm

	Wert	Einheit
Wasseraufnahme	57,0 – 61,0	%
Teigerweichung nach 10 Minuten	1,5 – 7,0	Minuten
Stabilität	6,0 – 13,0	Minuten

Extensogramm

	Wert	Einheit
Dehnbarkeit	140 - 180	mm
Dehnwiderstand	600 - 800	EE
Energie	125 - 155	cm ²

Nährwertinformationen

Durchschnittswerte für 100 g

Energie	1.485 kJ / 350 kcal
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	69,0 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	3,2 g
Eiweiß	13,8 g
Salz	<0,01 g

Allergene gemäß EU Verordnung Nr. 1169/2011

Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, KAMUT® oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	enthalten
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nicht enthalten
Eier und Eierzeugnisse	nicht enthalten
Fisch und Fischerzeugnisse	nicht enthalten
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nicht enthalten
Soja und Sojaerzeugnisse	Kann Spuren von Soja enthalten
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	nicht enthalten
Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nicht enthalten
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nicht enthalten
Senf und Senferzeugnisse	nicht enthalten
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nicht enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nicht enthalten
Lupine und Lupinenerzeugnisse	nicht enthalten
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nicht enthalten

Gentechnikfreiheit

	Höchstwert	Einheit	
transgene DNA	0,9	%	Im Verhältnis zur enthaltenen Gesamt-DNA (PCR)

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003.

Kontaminanten

Das Produkt entspricht den nationalen und gemeinschaftlichen Vorschriften über die Höchstgehalte an unerwünschten Stoffen in Lebensmitteln (Verordnungen EG Nr. 396/2005, 1881/2006, 1126/2007, 1107/2009, 165/2010, 488/2014 und nachfolgende Änderungen).

Bestrahlung

Das Produkt und die verwendeten Rohstoffe wurden nicht bestrahlt.

Herkunft der Rohstoffe

EU.

Ernährungsformen

Das beschriebene Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet:
Vegetarisch (Ovo-Lacto), Vegan, Laktosefrei, Halal (nicht zertifiziert), Kosher (zertifiziert).

Lagerungsbedingungen

Kühl und trocken lagern.

Haltbarkeit

8 Monate.

A. Rieper AG