



Getreide Gutscher
seit 1811

Material Specification

Date:

1-Oct-14

Dinkelpeps

Product No. 2001048

Beschreibung

Dinkel extrudiert

Zutaten

Dinkel gepufft (67%), Zucker, Glucose-Fructose-Sirup, Honig

Ursprung

Deutschland

Allgemeine Qualitätsparameter

Wassergehalt	< 9,00 %
Schüttgewicht (g/L)	160 - 180

Nährwertinformation

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

Brennwert	1628 kJ	389 kcal
Eiweiß (N x 6,25)		11,10 g ±5%
Rohfett		1,00 g ±5%
gesättigte Fettsäuren		0,30 g ±5%
Kohlenhydrate		82,70 g ±5%
davon Zucker		3,00 g ±5%
Ballaststoffe		2,40 g ±5%
Natrium		0,860 g

Kontaminanten und Rückstände

Mykotoxine	gem. VO EC 1881/2006
Schwermetalle	gem. VO EC 1881/2006
Pestizidrückstände	gem. VO EC 834/2007

Dinkelpeps

Product No. 2001048

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	< 100.000 KBE/g
Hefen	< 500 KBE/g
Schimmelpilze	< 500 KBE/g
Staphylococcus aureus	negativ
Salmonellen	negativ in 25g
Escherichia Coli	< 10 KBE/g

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 (lt. VO EC 2007/68)

Gluten

Haltbarkeit

Das Produkt hat eine Mindesthaltbarkeit von 12 Monaten nach Produktion.

Verpackung und Lagerbedingungen:

10kg im Papiersack

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: < 15°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	30-Sep-14
Document Approved by / on	HM	30-Sep-14
Document Released by / on	GG	01-Oct-14