



Technisches Datenblatt von Hartweizenmehl Grano Arso

Verwendungszweck:

Als Backzutat, für Teigwaren

Zutaten:

Hartweizenmehl geröstet

Herkunft:

Italien

chemische, physikalische und reologische Werte

	Mittelwert	Einheit	Grenzwert	Methode
Feuchtigkeit	15,0	%	+/- 0,5	MI01 rev.01
Asche	0,7	%	+/-0,1	AOAC 923.03

mikrobiologische Werte

	Einheit	Mittelwert	Methode
Gesamtkeimzahl	in KBE/g	<100.000	ISO 4833-1
Hefen	in KBE/g	<1.000	ISO 21527-2
Schimmel	in KBE/g	<1.000	ISO 21527-2
E. Coli	in KBE/g	<10	ISO 16649-2
Salmonellen	in KBE/g	negativ in 25g	UNI EN ISO 6579:2008
Bacillus Cereus	in KBE/g	<50	ISO7932

durchschnittliche Nährwerte / 100 g: Reg. CE 1169/2011

	Mittelwert	Einheit
Energie/ Brennwert	1460/345	kJ-kcal/100g
Fett	1,7	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4	g/100g
Kohlenhydrate	65	g/100g
davon Zucker	2,5	g/100g
Ballaststoffe	0,5	g/100g
Eiweiss	12	g/100g
Salz	<0,01	g/100g

Allergene: Reg. CE 1169/2011 Anhang

Allergene	+ = enthalten x = kann Spuren enthalten - = nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse	+
Krustentiere und Erzeugnisse aus Krustentieren	-
Eier und Eiererzeugnisse	-
Fisch und Fischerzeugnisse	-
Erdnuss und Erdnussprodukte	-
Soja und Sojaerzeugnisse	-
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose	-
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse	-
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
Senf und Senferzeugnisse	-
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	-
Schwefeldioxyde und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg als SO ₂ angegeben	-
Lupine und Lupinerzeugnisse	-
Weichtiere und Erzeugnisse aus Weichtieren	-

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate (6 Monate lose)

Lagervorschriften: Kühl (max. 22°C) und trocken lagern

Verpackung:

Die Verpackungen sind gesetzeskonform laut: DM 21.03.73 und nachfolgende Aktualisierungen und Änderungen; DPR 777/82 und nachfolgende Aktualisierungen und Änderungen; Dir 94/62/CE und nachfolgende Änderungen; Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006 und Reg. CE 10/2011 und nachfolgende Änderungen.

Multipestizid Rückstände

Das Produkt entspricht der Verordnung (EU) Nr. 396/2005 und folgende Änderungen

Gentechnik

Frei laut (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003

Kontaminanten:

Verordnung EU 1881/2006 und folgende Änderungen

Etikettierung:

EU Verordnung 1169/2011

HACCP

Das Produkt wurde laut der Verordnung (CE) 852/2004, basierend auf der Lebensmittelhygiene, produziert. Alle Produktionsprozesse werden periodisch mittels der Prinzipien des HACCP's kontrolliert.

Bemerkung:

Die Analysen können je nach Erntejahr und Herkunftsland schwanken.