

Technisches Datenblatt

DINKEL - KORN

Produktbeschreibung

Dinkel, mühlengereinigt, entspelzt
Verwendungszweck als Backzutat, Müesli

Geruch: typisch

Geschmack: typisch

Farbe : hellbraun

Herkunft: Europa

Analytische Werte

	Dimension	Mittelwert	Grenzwert
Feuchte/umidità	In%	13,5	Max. 15,5
Proteine/proteine	In%	12,0	+/-1
Kohlenhydrate	In%	63,2	+/- 0,2
Fette / grassi	In%	2,55	
Energie/ Brennwert	In kJ/Kcal	1378/325	

Mikrobiologische Werte

	Dimension	Richtwert	Methode
Gesamtkeimzahl	In KBE/g	$<10^6$	Plate count , Plattenguss
Hefen	In KBE/g	$<10^4$	Sabouraud, Plattenguss
Schimmel	In KBE/g	$<10^5$	Sabouraud, Ausstrich
Coliforme	In KBE/g	10^3	Violet red Bile, Plattenguss
Eschericha Coli	In KBE/g	10^2	MPN - Verfahren
Salmonellen	In KBE/g	Frei i n 25gr.	Voranreicherung

Mycotoxine

Die Werte liegen alle innerhalb der gesetzlich festgelegten Höchstmengenverordnung.

Schwermetalle

Die Werte liegen alle innerhalb der gesetzlich festgelegten Höchstmengenverordnung.

Gentechnikfrei: (EG 1829/2003) und (EG 1830/2003) – O G M FREE

Allergene: EG Verordnung 2000/13 und nachfolgende Änderungen; enthält glutenhaltiges getreide und Getreideerzeugnisse

Silbernagl Paul & Klaus OHG

Pestizide: Die Rückstände an Pflanzenschutzmittel liegen innerhalb der gesetzlichen Grenzwertelaut Dec. 27.08.04

Bemerkung: Die Analysenwerte schwanken je nach Erntejahr im Rahmen der den Naturstoffen eigenen Toleranzen.

Gentechnik: frei laut (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003

Kontamination:Reg. CE 194/97 31.01.97 / Reg. CE 466/200

Bozen, 19.12.2011

Mit freundlichen Grüßen

Technisches Datenblatt Gerstegraupen / Rollgerste

Produktbeschreibung

Geruch: arteigen
Geschmack: arteigen
Farbe / Aussehen: grünlich gelb/weiße Kügelchen
Herkunft: Deutschland
Verpackung: in BIG BAG 90x90x140cm
Haltbarkeit: 12 Monate
Lagerung: kühl und trocken

Nährwertangaben pro 100 g

Brennwert	1359 kj (320 kcal)
Eiweiß	10,1 g
Kohlenhydrate	67,0 g
Fett	1,3 g

Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen

Mikrobiologische Werte

Gesamtkeimzahl	< 10/g	§ 35 LMBG
Hefen	< 10 ³ /g	“““““
Schimmelpilze	< 10 ³ /g	“““““
Coliforme Bakterien	< 10 ² /g	“““““
Eschericha Coli	neg./g	“““““
Salmonellen	neg./25g	“““““

Physikalisch/chemische Daten

Silbernagl Paul & Klaus OHG

	Durchschnittswerte	Methode
Restfeuchte	Max 14 %	Trockenschrankmethode. § 35
Aschegehalt	0,8 %	Ofenmethode „ 35
Eiweißgehalt	10,1 %	Kjedahl § 35
Kohlenhydrate	67,0 %	Diff. Methode § 35
Fettgehalt	1,3 %	PE Extr.(Säureaufs.) § 35
Ballaststoffe	9,0 %	AOAC Methode § 35
Schüttgewicht	Ca. 810 g/l	Litergewicht

Sonstiges

Die Spezifikation ist Bestandteil der jeweils gültigen Kauf- und Lieferbedingungen. Wir garantieren, dass die zu liefernde Ware inc. Verpackung dem LMBG und allen weiteren einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen nach dem jeweils aktuellen Stand entspricht. Die Nährwertangaben von Lebensmittel können durch viele Faktoren beeinflusst werden und zum Teil erheblich variieren. Je nach Rohstoff können unter anderem folgende Einflüsse auf die Nährwertangaben des Produktes einwirken: Bodenbeschaffenheit, klimatische Bedingungen, Lagertemperatur, Erntezeitpunkt, usw. Darum sind selbstverständlich alle Angaben **nur Richtwerte**.

Bozen, 25.09.09

Mit freundlichen Grüßen

Technisches Datenblatt

Dinkelvollkornmehl biol– farina di farro integrale biol

Agricoltura biol Regime di controllo CE IT BSI C063 Bios srl – organismo di controllo aut. Con DM MiPa no 9990587 del 02.04.1999 in applicazione del Reg CEE 2092/91

Produktbeschreibung:

Dinkelkorn wird gereinigt, stufenweise vermahlen und gesiebt.

Verwendungszweck: Das Mehl eignet sich für alle Gebäcklichen Backwaren

Geruch: typisch nach Dinkelvollkornmehl
Geschmack: typisch nach Dinkelvollkornmehl
Farbe: Braun-weiss
Herkunft: Europa
Siebsortierung: <400 Mikrometer

Analytische Werte

	Dimension	Mittelwert	Grenzwert	Methode
Feuchte/umidità	In%	9,8	Max. 15,5	Trocknungsverlust 130 ° C
Asche / ceneri	In%	-	-	Veraschung 900° C

Silbernagl Paul & Klaus OHG

Proteine/proteine	In%	14,0	Min. 12,9	Kjeldahl N x 6,25
Kohlenhydrate	In%	63,2		Differenzmethode
Fette / grassi	In%	2,7		Weibull – Stoll
Brennwert	In kcal/kj	333/1412		berechnet

Produktspezifische Werte:

Mikrobiologische Werte

	Dimension	Richtwert	Methode
Gesamtkeimzahl	In KBE/g	10 ⁵	Plate count , Plattenguss
Hefen	In KBE/g	10 ⁴	Sabouraud, Plattenguss
Schimmel	In KBE/g	10 ⁴	Sabouraud, Ausstrich
Coliforme	In KBE/g	10 ²	Violet red Bile, Plattenguss
Escherichia Coli	In KBE/g	10 ³	MPN - Verfahren
Salmonellen	In KBE/g	frei in 25gr.	Voranreicherung

Mycotoxine

Die Werte liegen alle innerhalb der gesetzlich festgelegten Höchstmengenverordnung.

Schwermetalle

Die Werte liegen alle innerhalb der gesetzlich festgelegten Höchstmengenverordnung.

Gentechnikfrei: (EG 1829/2003) - (EG 1830/2003) und (Reg. CE 49/2000/(Reg. CE 50/2000)

Allergene: Frei von nicht deklarierten Allergenen gemäß EG 89/2003

Pestizide: Die Rückstände an Pflanzenschutzmitteln liegen im Rahmen des Decr. MINISAN 19.05.00

Sonstige Informationen:

Auslobungsmöglichkeiten: Dinkelvollkornmehl aus kontrolliert biologischen Anbau gemäß EG – Bio-Verordnung Nr. 834/2007

Lebensmittelrechtliche Deklaration: Dinkelvollkornmehl biologisch

Rechtsvorschriften:

Hygiene: HACCP Konzept – Reg CE 852/2004 29.04.04

Kontaminanten: Reg. CE 194/97 31.01.97 / Reg. CE 466/2001

Silbernagl Paul & Klaus OHG

Etikettierung: Reg. CEE 2092/91

Verpackung: in Papiersäcke zu 25 kg

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagervorschriften: kühl und trocken

Bemerkung: Die Analysenwerte schwanken je nach Erntejahr im Rahmen der den Naturstoffen eigenen Toleranz.