

Produktspezifikation

Wieshofermühle, Weizenmehl W 480 00 gg „doppelgriffig“ (Kennzeichnung)

Betrifft die Lieferantenartikelnummern: 130, 135

Allgemeine Beschreibung, Herkunft und Herstellungsland:

Weizenmahlerzeugnis hergestellt in Österreich, St. Johann in Tirol aus gesundem, gereinigtem, gentechnologisch nicht verändertem Weichweizen. Der Rohstoff entspricht dem europäischen Lebensmittelrecht und enthält nach allgemeinen Regeln der Technik keine Fremdkörper, Verunreinigungen, oder lebende Schädlinge. Die Produktionsreihenfolge besteht aus: Getreidereinigung, Vermahlung, Sichten, Mischen. Bei den verwendeten Rohstoffen handelt es sich zu 100% um Österreichisches Getreide.

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl aus Österreichischem Getreide, naturbelassen, keine Mehlbehandlungsmittel

Sensorische Qualitätskriterien:

Ständige Überwachung der Mehlfarbe durch sogenannte „Pekarproben“.

Aussehen/Farbe:	weiß und frei von dunklen Schalteilchen (Stippen)
Geruch	arteigen, frisch
Struktur	griffig = gröber als glattes Mehl & rieselfähig

Physikalische, chemische, backtechnische Qualitätskriterien:

Das Produkt wird ständigen Untersuchungen zertifizierter Labors und praktischen Backversuchen bei ausgewählten Bäckereien unterzogen.

Korngröße	0-280 mü
Feuchtigkeit	13-15%
Mineralstoff/Aschegehalt:	440-500
Protein	mindestens 14
Feuchtklebergehalt	mindestens 30
Maltose	2,0-2,3
Energie gemäß Extensogramm	mindestens 115
Wasseraufnahme gemäß Extensogramm	mindestens 57

Mikrobiologische Qualitätskriterien:

Das Produkt wird regelmäßig in der Versuchsanstalt Wien, Prinz-Eugen-Straße 14, 1040 Wien untersucht. Im Zuge der AMA-Gütesiegel Qualitätskontrollen erfolgen detaillierte Kontrollen pro Quartal, wobei 1x jährlich eine sehr umfangreiche Kontrolle mit mikrobiologischen Gutachten durchgeführt werden muss. Demgemäß entspricht dieses Mehl folgenden Richtlinien und Gesetzen:

- AMA-Gütesiegel-Richtlinien idgF.
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG, BGBl. I 13/2006 idgF.)
- Österreichisches Lebensmittelhandbuch (Codex Alimentarius Austriacus, IV. Auflage Kapitel A 3, B 20)
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe idgF.
- Kontaminations-Verordnung (VO 1881/2006/EG idgF.)

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Loskennzeichnungsverordnung (BGBl. 230/2014)
- § 5 (2) LMSVG (Irreführung)



Die mikrobiologischen Qualitätskriterien vom Juni 2021:

	*Geruch	normal	
	*Geschmack	normal	
	Fallzahl ICC 107/1	362	s
G002	Probenadministration digital		
G954	*Gesamtkeimzahl		
	Gesamtkeimzahl	2000	KBE/g
G951	*Schimmel		
	Schimmel	<100	KBE/g
G953	*Hefen		
	Hefen	<100	KBE/g
G011	Probenvorbereitung MIBI		
	Probenvorbereitung	durchgeführt	
G210	*DON (HPLC)		
	DON (HPLC)	50	µg/kg
G702	Gutachten III gemäß §73, LMSVG		

Verwendungszweck:

Lebensmittel zur menschlichen Ernährung. Zum menschlichen Verzehr geeignet. Nicht geeignet für Personen mit allergischen Reaktionen auf die Eiweißfraktion Gluten. Das Produkt entspricht dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) und den zugehörigen Verordnungen und Erlässen, sowie den zutreffenden Verordnungen und Richtlinien des Rates der europäischen Union.

Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln gemäß VO (EG) Nr. 1881/2006 idgf. werden mindestens eingehalten.

Nährwertangaben:

Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Durchschnittliche Nährwert je 100g:	
Brennwert	1.430 kj (335kcal)
Eiweiß	14,2g
Kohlenhydrate	70,6g
- davon Zucker	1,4g
Fett	1,1g
- davon ges. Fettsäuren	0,2g
Ballaststoffe	4,3g
Salz	0 g

Mindesthaltbarkeit:

Restlaufzeit ab Produktion:	300 Tage
Restlaufzeit nach Wareneingang:	240 Tage

Lagerbedingungen:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum kann nur bei ordnungsgemäßer Lagerung garantiert werden. Wir bitten um Lagerung in der Originalverpackung, bei maximal 20 Grad Zimmertemperatur. Vor Licht und direkter Sonneneinstrahlung geschützt, sowie trocken (<65% Luftfeuchtigkeit) lagern. Bei LOSE Ware bitten wir vor jeder neuen Befüllung der Silos um Kontrolle der Silozellen auf Verunreinigungen oder Schädlingsbefall. Die Silozellen gehören regelmäßig gereinigt und kontrolliert. Bei Anlieferung von Paletten, bitten wir um umgehende Entfernung der Wickelfolie, um eine ordnungsgemäße Lagerung nicht negativ zu beeinflussen.

Verpackung:

Das Produkt wird wahlweise in 20 kg Säcken mittels Absackmaschine verpackt, oder in 1 kg Päckchen für den Hausgebrauch. Die Verpackung der Säcke entspricht den nationalen und internationalen Anforderungen, was durch entsprechende Prüfbescheinigungen und Zertifikate der Produzenten nachvollzogen werden kann. Hierfür übermitteln wir Ihnen eine gesonderte Datei mit der Bezeichnung „Konformitätserklärung“.

GVO-Erklärung:

Alle unsere Lieferanten bestätigen uns, dass die an uns gelieferten Rohstoffe und Produkte nach heutigem Kenntnisstand nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt sind und keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten. Da wir unsererseits in unserem Produktionsprozess keine gentechnische Veränderung vornehmen, schließen wir daraus, dass auch unsere Mahlerzeugnisse keine GVO im Sinne der obigen Verordnungen enthalten und damit nicht kennzeichnungspflichtig sind.

Aufgrund der weiten Verbreitung gentechnisch veränderter Organismen im Allgemeinen, könnten geringste Spuren von GVO-Materialien nicht zur Gänze ausgeschlossen werden.

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den folgenden zwei Verordnungen:

VO (EG) 1829/2003	Gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
VO (EG) 1830/2003	Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln.

Allergenerklärung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II:

Das Produkt enthält glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Trotz strikter Einhaltung der Zutaten (wir vermahlen ausnahmslos sortenreines Getreide) und Überwachung der Lieferkette, können kleinste Spuren von Soja, Lupinen, Schalenfrüchten aufgrund vorgelagerte, auswärtiger Prozessstufen nicht zur Gänze ausgeschlossen werden.