

Produktspezifikation

Wieshofermühle, Tiroler Weizenkeime (Kennzeichnung)

Betrifft die Lieferantenartikelnummern: 196

Allgemeine Beschreibung, Herkunft und Herstellungsland:

Weizenkeime hergestellt in Österreich, St. Johann in Tirol aus gesundem, gereinigtem, gentechnologisch nicht verändertem Tiroler Weizen. 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. Bei den verwendeten Rohstoffen handelt es sich zu 100% um Tiroler Getreide.

Inhaltsstoffe:

Weizenkeime, keine Zusatzstoffe

Sensorische Qualitätskriterien:

Aussehen/Farbe:	gelblich, dunkelbraun
Geruch	typisch nach Getreide, arteigen, leicht „nussig“
Struktur	Die Weizenkeime ähneln einem groben, „stippigen“, gelben Mehl.

Physikalische, chemische, backtechnische Qualitätskriterien:

Das Produkt wird ständigen Untersuchungen zertifizierter Labors unterzogen.

Feuchtigkeit	0,5-16%
--------------	---------

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 Kapiti 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:

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 1'000'000 KbE/g
Hefe	< 1'000 KbE/g
Schimmel	< 10'000 KbE/g
Escherichia coli	< 10 KbE/g
Salmonellen	n.n. / 50g
Koagulasepositive Staphylokokke	< 100 KbE/g

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.

Mindesthaltbarkeit:

Restlaufzeit ab Produktion:	3 Monate
-----------------------------	----------

Lagerbedingungen:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum kann nur bei ordnungsgemäßer Lagerung garantiert werden. Wir bitten um Lagerung in der Originalverpackung, bei maximal 15 Grad Raumtemperatur. Vor Licht und direkter Sonneneinstrahlung geschützt, sowie trocken (<65% Luftfeuchtigkeit) lagern. Bei Anlieferung von Paletten, bitten wir um umgehende Entfernung der Wickelfolie, um eine ordnungsgemäße Lagerung nicht negativ zu beeinflussen.

Verpackung:

Das Produkt wird in 25 kg Säcken verpackt. 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.