



Produktspezifikation

Weizenmehl W 1600 „Brotmehl“ (Kennzeichnung)

Dokument erstellt am: 11. Oktober 2013
Dokument erstellt von: Mag. Lukas Krainz
Dokument freigegeben von: Mag. Caroline Krainz

Allgemeine Beschreibung:

Weizenmahlerzeugnis hergestellt in Österreich, St. Johann in Tirol aus gereinigtem Weichweizen. Der Rohstoff ist praktisch frei von Verunreinigungen und Fremdbesatz. Die Produktionsreihenfolge besteht aus: Reinigen, Mahlen, Sichten, Mischen

Die verwendeten Rohstoffe werden ausschließlich aus Österreich bezogen, wobei all unsere Lieferanten uns bestätigen, 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, kann die Abwesenheit von geringen Spuren GVO-Materials wegen möglicher Kreuzkontamination jedoch nicht bestätigt werden.

Sensorische Qualitätskriterien:

Ständige Überwachung der Mehlfarbe durch sogenannte „Pekarproben“. Das Mahlerzeugnis sollte weiß bis cremefarben oder elfenbeinfarben und frei von dunklen Schalenteilchen sein. Das Produkt sollte den arteigenen Geruch und Geschmack aufweisen und keinesfalls „muffig“ riechen. Die Konsistenz sollte fein gemahlen, pulverartig und rieselfähig sein.

Physikalische, chemische, backtechnische Qualitätskriterien:

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

Korngröße: 0-280mü, Feuchtigkeit:13%-15%, Mineralstoff-/Aschegehalt: 1550-1680, Protein: mindestens 14, Feuchtklebergehalt: mindestens 30, Maltose: 2,0-2,4, Energie: (Extensogramm) mindestens 100, Wasseraufnahme: (Extensogramm) mindestens 57

Mikrobiologische Qualitätskriterien:

Unser Produkt entspricht den mikrobiologischen Kriterien des österreichischen Bundesministeriums für Gesundheit (siehe: Verordnung (EG) Nr. 2073/2005).

Inhaltsstoffe:

Dokument gespeichert unter „Produktspezifikation W1600“

Weizenmehl, keine Mehlbehandlungsmittel

Lagerbedingungen:

Produkt mindestens haltbar 8 Monate ab Herstellung. Produkt muss kühl und trocken gelagert werden. Direkte Sonneneinstrahlung vermeiden.

Verpackung:

Das Produkt wird wahlweise in 5 á 1kg Kleinpackung oder in 30kg Ventilsäcken verpackt. Die Verpackungen entsprechen den nationalen und internationalen gesetzlichen Vorschriften was durch entsprechende Prüfbescheinigungen und Zertifikate der Produzenten nachvollzogen werden kann. Des Weiteren kann das Produkt auch lose in Tankwagen verbracht werden.

Verwendung:

Lebensmittel zur menschlichen Ernährung. Das Produkt entspricht dem österreichischem Lebensmittelrecht und den jeweils geltenden europäischen Bedingungen.