



POLSTERERMÜHLE

gegründet 1875

A-2434 Götzendorf/Leitha • Tel. (43)02169/22 66-0 • Fax (43)02169/22 66-12
www.polsterermuehle.at • office@polsterer.co.at

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbezeichnung: Weizenmehl Type 480; 1 kg Packung

Beschreibung: Weizenmehl aus hochwertigem Weizen hergestellt mit hochwertigen Feuchtlebereigenschaften für gute Toleranzen in der Gebäckherstellung, enthält Vitamine der B-Gruppe, sowie zahlreiche Mineralstoffe.

Geschmack: artrein, typisch
Aussehen & Geruch: artreigen

Herkunft: Europäische Union

Qualitätssystem: Das Mehl ist in hygienisch einwandfreier Weise, unter Berücksichtigung der "Guten Herstellungspraxis" gefertigt. Der Gehalt an Schadstoffen (Pestizide, Schwermetalle, etc.) entspricht den Anforderungen der internationalen, europäischen und nationalen Verordnungen.

**Allergene:
(Deklarationspflicht)** Weizenmehl enthält Gluten

Physikalisch - chemische Daten

	Min	Max	Einheit
Feuchtigkeit:	12,5	15,0	%
Mineralstoffgehalt:	0,45	0,58	%
Protein:	12,0		%
Fallzahl (Methode ICC 107/1):	220		sek.
Mehlbehandlung:	keine		

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate ab Herstellungsdatum

Lagerbedingungen: kühler und trockener Lagerraum

Verpackung: Papiersack (zugelassen für Lebensmittel) auf Euro-Paletten zu 800 kg

Gebindegröße: 10 x 1 kg



POLSTERERMÜHLE

gegründet 1875

A-2434 Götzendorf/Leitha • Tel. (43)02169/22 66-0 • Fax (43)02169/22 66-12
www.polsterermuehle.at • office@polsterer.co.at

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbezeichnung: Weizenmehl Type 480g; 1 kg Packung

Beschreibung: Weizenmehl aus hochwertigem Weizen hergestellt mit hochwertigen Feuchtklebeeigenschaften für gute Toleranzen in der Gebäckherstellung, enthält Vitamine der B-Gruppe, sowie zahlreiche Mineralstoffe.
Geschmack: artrein, typisch
Aussehen & Geruch: arteigen

Herkunft: Europäische Union

Qualitätssystem: Das Mehl ist in hygienisch einwandfreier Weise, unter Berücksichtigung der "Guten Herstellungspraxis" gefertigt. Der Gehalt an Schadstoffen (Pestizide, Schwermetalle, etc.) entspricht den Anforderungen der internationalen, europäischen und nationalen Verordnungen.

Allergene: Weizenmehl enthält Gluten
(Deklarationspflicht)

Physikalisch - chemische Daten

	Min	Max	Einheit
Feuchtigkeit:	12,0	14,5	%
Mineralstoffgehalt:	0,33	0,58	%
Fallzahl (Methode ICC 107/1):	260		sek.
Mehlbehandlung:	keine		

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate ab Herstellungsdatum
Lagerbedingungen: kühler und trockener Lagerraum
Verpackung: Papiersack (zugelassen für Lebensmittel), auf Euro-Paletten zu 800 kg
Gebindegröße: 10 x 1 kg