

Produktspezifikation



Rösselmühle
Ludwig Polsterer Ges.m.b.H.
Qualitätsmehl seit 1270

Weizengrieß 480

Oeverseegasse 1, A-8020 Graz
Telefon +43 316/71 10 30-0
Fax +43 316/71 10 30-80
qm@roesselmuehle.at
www.roesselmuehle.at

Produktbeschreibung

Hierbei handelt es sich um ein hochwertiges Weizenprodukt mit niedrigem Mineralstoffgehalt, welches besonders für den Einsatz als Kochgrieß zur Herstellung von Puddings, Aufläufen und Ähnlichem geeignet ist. Die permanente Überwachung während der Produktion und die Endkontrolle im Labor garantieren eine konstant hohe Qualität.

Allgemeine Beschaffenheit

Farbe	-	arteigen (gelblich)
Konsistenz	-	arteigen (gekörnt)
Geruch	-	arteigen (frei von Fremdgerüchen)
Geschmack	-	arteigen (frei von Fremdgeschmack)
Aussehen	-	Das Produkt ist frei von Fremdbestandteilen, Verunreinigungen o.ä. sowie weitgehend stippenfrei.

Spezifikationen / ICC

Feuchtigkeit	-	max. 15,5 %
Asche	-	0,33-0,58 %

Weitere Details sind dem zugehörigen Qualitätsbrief zu entnehmen.

Nährwertanalyse pro 100 g

Protein	-	11,6 g
Fett	-	0,7 g
Ballaststoffe	-	3,5 g
Kohlenhydrate	-	69,4 g
Energiegehalt	-	1403 kJ / 330 kcal
Broteinheiten (KH/12)	-	5,8 BE

Lagerbedingungen und Haltbarkeit

Bei kühler und trockener Lagerung ist eine Haltbarkeit von einem (1) Jahr ab Produktionsdatum garantiert.

Die oben angegebenen Daten können aufgrund der bei Naturprodukten üblichen Schwankungen leicht variieren.

Verpackung: *Euro/Einweg-Palette* mit Papier- bzw. Kartonaufgabe, Palette gegebenenfalls mit PE-Dehnfolie gewickelt

Kleinpackungen 1/5 kg: Papierbeutel mit Heißleim/Leim auf Wasserbasis verschlossen zu einer Verpackungseinheit mit PE-Schrumpffolie/Seitenfaltensack verpackt

Sackware: Zweilagiger Papier-Kreuzbodensack

Logistik: VE: 10 x 1 kg = 10 kg (9002991014814) – 80 VE/Pal. = 800 kg
VE: 6 x 5 kg = 30 kg (9002991234816) – 20 VE/Pal. = 600 kg
VE: 1 x 25 kg = 25 kg (9002991194806) – 20 oder 24 VE/Pal. = 500 oder 600 kg

VE...Verpackungseinheit

Zutaten: Weizengrieß

Deklarationspflichtige Allergene: Enthält Gluten

GVO-Status: Nicht zu kennzeichnen nach EU-VO 1829/2003 und 1830/2003

Pestizide und Schwermetalle: Blei Pb: $\leq 0,200$ mg/kg
Cadmium Cd: $\leq 0,200$ mg/kg

Entsprechend EU VO 466/2001 Kontaminanten in Lebensmittel
(05.05.2004)

Mikrobiologische Kriterien

Entsprechend DGHM mikrobiologische Richt- und Warnwerte der Universität Bonn, Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften Stand Juni 2007 (RW = Richtwert, WW = Warnwert).

Werte für Produkte empfohlen, die vor dem Verzehr keinem weiteren Verfahren zur Keimreduzierung unterzogen werden.

Gesamtkeimzahl - RW $< 10^6$ KbE/g
Hefen - RW $< 10^3$ KbE/g
Salmonellen - WW n.n. in 25 g

Schimmelpilze - RW $< 10^4$ KbE/g
E-Coli - WW $< 10^2$ KbE/g
Enterobacteriaceae - WW $< 10^6$ KbE/g

Mykotoxine

Ochratoxin A - $\leq 3\mu\text{g/kg}$
Aflatoxin B1 - $\leq 2\mu\text{g/kg}$
Aflatoxin - $\sum B1, B2, G1, G2 \leq 4\mu\text{g/kg}$

Fusarientoxine

DON - $\leq 750\mu\text{g/kg}$
Zearalenon - $\leq 75\mu\text{g/kg}$

Entsprechend EU VO 466/2001 Kontaminanten in
Lebensmitteln (05.05.2004)

Entsprechend EUVO 472/2002 Fusarientoxi-
nen in Getreide Lebensmittel (05.05.2004)
und Getreideprodukten (ohne Kindernahrung
– Sonderregelung)