



# Qualitätsaufzeichnung

## Produktspezifikation Type 550 o. A.

**F 58-2 – 4**  
Stand: 12.05.2016  
Seite 1 von 1

- Allgemeine Beschreibung:** Mahlerzeugnis, das aus gereinigtem Weizen unter Einhaltung der Bestimmungen der DIN-Norm 10355 gewonnen wird. Es besteht hauptsächlich aus Bestandteilen des Mehlkörpers.
- Kurzbeschreibung des Herstellverfahrens:** Reinigen, Netzen, Mahlen, Sichten
- Zusätze:** Das Weizenmehl Type 550 ist  
 ohne Zusätze (unbehandelt)     mit Ascorbinsäure     mit Weizenmalzmehl

#### 4. Sensorische Kriterien:

Kriterium	Qualitätsvorgabe
Aussehen/Farbe	beiges Pulver
Geruch	frisch, arteigen, ohne Fremdgeruch, nicht muffig
Geschmack	frisch, arteigen, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	mehlflein, trocken

#### 5. Physikalisch-, chemische/backtechnische Qualitätskriterien:

Kriterium	Qualitätsvorgabe	Methode
Feuchtigkeit (%)	max. 15,0	ICC 110/1
Mineralstoffgehalt (% i.Tr.)	0,540 – 0,630	ICC 104/1
Protein Nx5,7 (% i.Tr.)	11,0 – 13,0	ICC 167
Feuchtkleber (%)	29,0 – 33,0	ICC 155
Fallzahl (sec.)	280 - 330	ICC 107/1

Spezifische Qualitätskriterien werden nach Kundenspezifikationen umgesetzt.

#### 6. Mikrobiologische Qualitätskriterien:

Die Richtwerte der DGHM für Mikrobiologie werden eingehalten:

Kriterium	Richtwert (KbE <sup>+</sup> /g)	Warnwert (KbE <sup>+</sup> /g)
Aerobe mesophile Keimzahl (30°C)	1x10 <sup>6</sup>	---
Escherichia coli	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
präsumtive Bacillus cereus	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Salmonellen	---	nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	1x10 <sup>4</sup>	---

- Kennzeichnung des Materials:** Weizenmehl Type 550
- Verwendungszweck:** Weiterverarbeitung zu durcherhitzten Erzeugnissen für die menschliche Ernährung.
- Rechtliche Anforderungen:** Die Ware entspricht den jeweils gültigen Regelungen der EU sowie dem deutschen Lebensmittelrecht.
- Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeit:** Kühl und trocken, bei sachgemäßer Lagerung beträgt die Haltbarkeit 12 Monate.
- Verpackung:** Lose oder gesackt. Die gesackte Ware ist in für Lebensmittel geeigneten und unbedenklichen Papiersäcken bzw. Papiertüten abgefüllt.
- Allergene:** Weizenmehl Type 550 enthält **Weizengluten**.  
Das Produkt ist nicht für Zöliakie-Kranke und Gluten-Allergiker geeignet.  
**Kreuzkontaminationen:** Weizenmehl Type 550 kann Spuren von Roggenmehl enthalten. Da das Rohmaterial ein agrarisches Naturprodukt ist, können theoretisch auch andere pflanzliche Allergene vorkommen.
- GVO (Gentechnisch veränderte Organismen):** Das Produkt ist nicht GVO-kennzeichnungspflichtig gemäß EG-VO 1830/2003. Wir verwenden keinerlei genveränderten Zutaten. Da das Rohmaterial ein agrarisches Naturprodukt ist, können theoretisch auch andere genveränderte Pflanzen enthalten sein.

Nährwertangaben	Je 100g		
Brennwert	377 kcal	Kohlenhydrate	70,76 g
	1412 kJ	davon Zucker	0,42 g
Fett	1,13 g	Ballaststoffe	4,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,17 g	Eiweiß	9,84 g
Salz	0,05 g		

Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

12.05.2016

Datum

*Felix Scharf*

Unterschrift (Geschäftsführung)