



Qualitätsaufzeichnung
Produktspezifikation
Weizenbackschrote fein, mittel, grob

F 58-7 – 4
Stand: 12.05.2016
Seite 1 von 1

- Allgemeine Beschreibung:** Mahlerzeugnis, das aus gereinigtem Weizen gewonnen wird. Es besteht aus dem ganzen, zerkleinerten Getreidekorn.
- Kurzbeschreibung des Herstellverfahrens:** Reinigen, Netzen, Mahlen
- Zusätze:** Weizenbackschrote sind ohne Zusätze (unbehandelt)

4. Sensorische Kriterien:

Kriterium	Qualitätsvorgabe
Aussehen/Farbe	beige-braunes Granulat
Geruch	frisch, arteigen, ohne Fremdgeruch, nicht muffig
Geschmack	frisch, arteigen, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	grobkörnig, trocken

5. Physikalisch-, chemische/backtechnische Qualitätskriterien:

Kriterium	Qualitätsvorgabe	Methode
Feuchtigkeit (%)	max. 15,0	ICC 110/1
Mineralstoffgehalt (% i.Tr.)	schwankend je nach Ganzkornasche ca. 1,700	ICC 104/1

Spezifische Qualitätskriterien werden nach Kundenspezifikationen umgesetzt.

6. Mikrobiologische Qualitätskriterien: Die Richtwerte der DGHM für Mikrobiologie werden eingehalten:

Kriterium	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Keimzahl (30°C)	1×10^6	---
Escherichia coli	1×10^1	1×10^2
Koagulase-positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	1×10^2	1×10^3
Salmonellen	---	nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	1×10^4	---

- Kennzeichnung des Materials:**
 - „Weizenbackschrot fein“ oder
 - „Weizenbackschrot mittel“ oder
 - „Weizenbackschrot grob“
- 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 6 Monate
- Verpackung:** Gesackt. Die gesackte Ware ist in für Lebensmittel geeigneten und unbedenklichen Papiersäcken abgefüllt.
- Allergene:** Weizenbackschrote enthalten **Weizengluten**.
Das Produkt ist nicht für Zöliakie-Kranke und Gluten-Allergiker geeignet.
Kreuzkontaminationen: Da das Rohmaterial ein agrarisches Naturprodukt ist, können theoretisch auch andere pflanzliche Allergene außer Gluten 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	321 kcal	Kohlenhydrate	63,38 g
	1346 kJ	davon Zucker	0,76 g
Fett	2,1 g	Ballaststoffe	9,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,31 g	Eiweiß	11,23 g
Salz	0,04 g		

Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

12.05.2016

Datum

Felix Scharf

Unterschrift (Geschäftsführung)