



**Qualitätsaufzeichnung**  
**Produktspezifikation Type**  
**Stollenmehl**

**F 58-14 – 5**  
**Stand: 16.08.2017**  
**Seite 1 von 1**

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.
2. **Kurzbeschreibung des Herstellverfahrens:** Reinigen, Netzen, Mahlen, Sichten
3. **Zusätze:** Das Weizenmehl Type Stollenmehl ist  
 ohne Zusätze (unbehandelt)     mit Ascorbinsäure     mit Weizenmalzmehl

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

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

Kriterium	Qualitätsvorgabe	Methode
Feuchtigkeit (%)	max. 15,0	ICC 110/1
Mineralstoffgehalt (% i.Tr.)	0,450 – 0,550	ICC 104/1
Protein Nx5,7 (% i.Tr.)	12 - 14	ICC 167
Feuchtkleber (%)	30,0 – 34,0	ICC 155
Fallzahl (sec.)	> 280	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>	---

7. **Kennzeichnung des Materials:** Weizenmehl Type Stollenmehl
8. **Verwendungszweck:** Weiterverarbeitung zu durcherhitzten Erzeugnissen für die menschliche Ernährung.
9. **Rechtliche Anforderungen:** Die Ware entspricht den jeweils gültigen Regelungen der EU sowie dem deutschen Lebensmittelrecht.
10. **Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeit:** Kühl und trocken, bei sachgemäßer Lagerung beträgt die Haltbarkeit 12 Monate.
11. **Verpackung:** Lose oder gesackt. Die gesackte Ware ist in für Lebensmittel geeigneten und unbedenklichen Papiersäcken bzw. Papiertüten abgefüllt.
12. **Allergene:** Weizenmehl Type Stollenmehl enthält **Weizengluten**.  
Das Produkt ist nicht für Zöliakie-Kranke und Gluten-Allergiker geeignet.  
**Kreuzkontaminationen:** Weizenmehl Type Stollenmehl kann Spuren von Roggenmehl enthalten. Da das Rohmaterial ein agrarisches Naturprodukt ist, können theoretisch auch andere pflanzliche Allergene vorkommen.
13. **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.
- 14.

Nährwertangaben	Je 100g		
Brennwert	377 kcal	Kohlenhydrate	70,8 g
	1412 kJ	davon Zucker	1,08 g
Fett	1,06 g	Ballaststoffe	4,1 g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,16 g	Eiweiß
Salz	0,05 g		

**Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen**

16.08.2017

Datum

*Felix Scharf*

Unterschrift (Geschäftsführung)