



# Qualitätsaufzeichnung

## Produktspezifikation Type 812

**F 58-4 – 4**  
Stand: 19.01.2018  
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 812 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.)	0,750 – 0,900	ICC 104/1
Protein Nx5,7 (% i.Tr.)	10,0 – 14,0	ICC 167
Feuchtkleber (%)	29,0 – 33,0	ICC 155
Fallzahl (sec.)	> 250	ICC 107/1

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)	$1 \times 10^6$	---
Escherichia coli	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$
Koagulase-positive Staphylokokken	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
präsumtive Bacillus cereus	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Salmonellen	---	nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	$1 \times 10^4$	---

- Kennzeichnung des Materials:** Weizenmehl Type 812
- 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 812 enthält **Weizengluten**.  
Das Produkt ist nicht für Zöliakie-Kranke und Gluten-Allergiker geeignet.

**Kreuzkontaminationen:** Weizenmehl Type 812 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	343 kcal	Kohlenhydrate	67,0 g
	1437 kJ	davon Zucker	0,7 g
Fett	1,30 g	Ballaststoffe	4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	Eiweiß	13,0 g
Salz	< 0,01 g		

Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

19.01.2018

Datum

*Felix Scharf*

Unterschrift (Geschäftsführung)