



**Qualitätsaufzeichnung**  
**Produktspezifikation**  
**Weizenvollkornmehl**

**F 58-6 – 4**  
**Stand: 19.01.2018**  
**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, Sichten
- Zusätze:** Das Weizenvollkornmehl ist  
 ohne Zusätze (unbehandelt)     mit Ascorbinsäure     mit Weizenmalzmehl

**4. Sensorische Kriterien:**

Kriterium	Qualitätsvorgabe
Aussehen/Farbe	beige-braunes Pulver mit kleinen braunen Schalentteilen
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.)	1,600 – 2,200	ICC 104/1
Protein Nx5,7 (% i.Tr.)	10,0 – 19,0	ICC 167
Feuchtkleber (%)	26,0 – 34,0	ICC 155
Fallzahl (sec.)	> 200	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:** Weizenvollkornmehl
- 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:** Lose oder gesackt. Die gesackte Ware ist in für Lebensmittel geeigneten und unbedenklichen Papiersäcken abgefüllt.
- Allergene:** Weizenvollkornmehl enthält **Weizengluten**.  
Das Produkt ist nicht für Zöliakie-Kranke und Gluten-Allergiker geeignet.  
**Kreuzkontaminationen:** Weizenvollkornmehl 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	328 kcal	Kohlenhydrate	60,0 g
	1373 kj	davon Zucker	0,7 g
Fett	2,4 g	Ballaststoffe	10,0 g
	0,3 g	Eiweiß	11,0 g
davon gesättigte Fettsäuren			
Salz	< 0,01 g		

Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

19.01.2018

Datum

*Felix Scharf*  
Unterschrift (Geschäftsführung)