



Qualitätsaufzeichnung
Produktspezifikation
Weizenbackschrote fein, mittel, grob

F 58-7 – 4
Stand: 19.01.2018
Seite 1 von 1

1. **Allgemeine Beschreibung:** Mahlerzeugnis, das aus gereinigtem Weizen gewonnen wird. Es besteht aus dem ganzen, zerkleinerten Getreidekorn.
2. **Kurzbeschreibung des Herstellverfahrens:** Reinigen, Netzen, Mahlen
3. **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)	1x10 ⁶	---
Escherichia coli	1x10 ¹	1x10 ²
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³
präsumtive Bacillus cereus	1x10 ²	1x10 ³
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	1x10 ²	1x10 ³
Salmonellen	---	nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	1x10 ⁴	---

7. **Kennzeichnung des Materials:**
 - „Weizenbackschrot fein“ oder
 - „Weizenbackschrot mittel“ oder
 - „Weizenbackschot grob“
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 6 Monate
11. **Verpackung:** Gesackt. Die gesackte Ware ist in für Lebensmittel geeigneten und unbedenklichen Papiersäcken abgefüllt.
12. **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.
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	330 kcal	Kohlenhydrate	60,0 g
	1381 kj	davon Zucker	0,7 g
Fett	1,8 g	Ballaststoffe	13,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	Eiweiß	11,0 g
Salz	0,02 g		

Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

19.01.2018

Datum

Felix Scharf

Unterschrift (Geschäftsführung)