



Qualitätsaufzeichnung

Produktspezifikation Weizendunst

F 58-9 – 4
Stand: 19.01.2018
Seite 1 von 1

- Allgemeine Beschreibung:** Erzeugnis aus Weizen, das aus Teilen des Mehlkörpers besteht.
- Kurzbeschreibung des Herstellverfahrens:** Reinigen, Netzen, Mahlen, Sichten
- Zusätze:** Weizendunst ist ohne Zusätze (unbehandelt)

4. Sensorische Kriterien:

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

5. Physikalisch-, chemische/backtechnische Qualitätskriterien:

Kriterium	Qualitätsvorgabe	Methode
Feuchtigkeit (%)	max. 15,0	ICC 110/1

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	---

- Kennzeichnung des Materials:** Weizendunst
- 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 bzw. Papiertüten abgefüllt.
- Allergene:** Weizendunst enthält **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	326 kcal	Kohlenhydrate	69,0 g
	1364 kJ	davon Zucker	0,8 g
Fett	0,8 g	Ballaststoffe	7,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	Eiweiß	10,0 g
Salz	0,1 g		

Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

19.01.2018

Datum

Felix Scharf

Unterschrift (Geschäftsführung)