



**Qualitätsaufzeichnung**  
**Produktspezifikation**  
**Weizen gereinigt**

**F 58-15 – 4**  
**Stand: 19.01.2018**  
**Seite 1 von 1**

- Allgemeine Beschreibung:** gereinigter Weizen
- Kurzbeschreibung des Herstellverfahrens:** Reinigen
- Zusätze:** Weizen ist ohne Zusätze (unbehandelt)

**4. Sensorische Kriterien:**

Kriterium	Qualitätsvorgabe
Aussehen/Farbe	beige-braun
Geruch	frisch, arteigen, ohne Fremdgeruch, nicht muffig
Geschmack	frisch, arteigen, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	Körnig, trocken

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

Kriterium	Qualitätsvorgabe	Methode
Feuchtigkeit (%)	max. 15,0	ICC 110/1
Protein Nx5,7 (% i.Tr.)	11,0 – 14,0	ICC 167
Feuchtkleber (%)	26,0 – 33,0	ICC 155
Fallzahl (sec.)	250 - 450	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)	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>	---

- Kennzeichnung des Materials:** Weizen gereinigt
- 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:** Gesackt. Die gesackte Ware ist in für Lebensmittel geeigneten und unbedenklichen Papiersäcken abgefüllt.
- Allergene:** Weizen 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.
- 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	330 kcal	Kohlenhydrate	60,0 g
	1381 kJ	davon Zucker	0,7 g
Fett	1,8 g	Ballaststoffe	13,0 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)