

Frießinger Mühle GmbH
 Brühlstraße 13
 74206 Bad Wimpfen
 Telefon: (0 70 63) 97 97-0
 Telefax: (0 70 63) 97 97 97
 e-mail: info@friessinger-muehle.de
 internet: www.friessinger-muehle.de

Frießinger

Mühle



QS-Ihr Prüfsystem
 für Lebensmittel

Frießinger Mühle GmbH · Postfach 260 · 74201 Bad Wimpfen

Artikelpass

Stand: 22.05.2012

Sortimentsgruppe: Grieß

Artikelbezeichnung:	Couscous
Lief.-Artikel-Nr.:	417002
Verpackungsart:	Papierbeutel
Verkaufseinheit:	5kg
Nettogewicht:	5.000g
Bruttogewicht:	ca. 5.035g
Abmessung Einzel-Artikel (HxBxT):	ca. 10 x 20 x 46 [cm]
EAN-Nr. Einzel-Artikel:	8.011.033.051.107
Zolltarifnr.:	10902410
Anzahl VKE pro Lage:	10
Anzahl Lagen pro Palette:	7
Anzahl VKE pro Palette:	170
Palettenhöhe:	158 cm (Höhe inkl. Pal.)
MHD (in Monaten):	12
Restlaufzeit (in Monaten):	10
Lagertemperatur:	Kühl und trocken lagern

VKE= Verkaufseinheit

Produktspezifikation

Couscous

Frießinger Mühle GmbH
Brühlstr. 13
74206 Bad Wimpfen
Tel.: 0 70 63-97 97 0

Seite 1 von 3
31.10.2013
Revision: 1.0



1. Bezeichnung

Couscous mittelgrob

2. Beschreibung:

Couscous erhalten aus ausgesuchtem Grieß mit besten technischen und qualitativen Eigenschaften. Couscous wird hergestellt durch agglomerieren mit Wasser, einer Vorgare in Dampf sowie nachfolgender Trocknung. Die Körnung des Couscous beträgt ca. 1 mm. Abwesenheit von dunklen Körnern (max. 5/500g) sowie Fremdgeruch und -geschmack.

- a) Aussehen: einheitliche Farbe, leicht gelblich
- b) Geruch: arteigen, nach Hartweizen, ohne Fremdgeruch
- c) Geschmack: arteigen, nach Hartweizen, ohne Fremdgeschmack
- d) Textur: rieselfähig
- e) Zolltarif-Nr.: 19024010

3. Herkunft

EU (Italien,...)

4. Zutaten

Hartweizengrieß, Wasser

5. Transport- / Lagerbedingungen

- kühle und trockene Lagerung (< 18°C, < 60% r.F.)
- MHD unter genannten Voraussetzungen mind. 12 Monate
- RLZ unter genannten Voraussetzungen mind. 10 Monate

7. Verpackung

1kg, 5 kg

In Anlehnung an die EU-VO 1935/2004, Artikel 16 bestätigen wir, dass alle verwendeten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Loskennzeichnung: abhängig von VE

8. Analytische Daten

a) mikrobiologische Daten

Kriterium	maximaler Wert	Einheit
Gesamtkeimzahl	10 000	KbE/g
Hefen/Schimmel	1000	KbE/g
Bacillus cereus	10 000	KbE/g
Escherichia coli	n.n.	KbE/g
Staphylococcus aureus	100	KbE/g
Salmonellen	n.n.	25g

Produktspezifikation

Couscous

Frießinger Mühle GmbH
Brühlstr. 13
74206 Bad Wimpfen
Tel.: 0 70 63-97 97 0

Seite 2 von 3
31.10.2013
Revision: 1.0



b) Produktspezifische Werte*

Parameter	Wert	Einheit
Feuchte	< 12,5	%
Mineralstoffgehalt	< 1,3	%
Fremdkörper	n.n.	-
Schüttgewicht	650 - 750	g/l
pH-Wert	< 4,8	-
Aflatoxin B ₁	< 2,0	ppb
Summe B ₁ B ₂ G ₁ G ₂	< 4,0	ppb
DON	< 0,5	ppm
Ochratoxin A	< 3	ppb
Cadmium	< 0,1	ppb
Blei	< 0,2	ppb

c) Nährwerte*

	pro 100 g Trockenprodukt
Brennwert (kcal/kJ)	352 / 1490
Eiweiß (g)	13,3
Kohlenhydrate (g)	67,9
davon Zucker (g)	1,7
Fett (g)	2,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,4
Ballaststoffe (g)	4,6
Natrium (g)	0,05

* Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

d) Siebanalyse

> 2000 µm	< 3%
1000 – 2000 µm	76 – 85 %
630 – 1000 µm	12 – 18 %
< 630 µm	< 1 %

9. Rückstände und GMO

Rückstandsanalytik und Mikrobiologie entsprechen den jeweiligen Höchstmengen-Verordnungen bzw. den Empfehlungen des BGA. Das Produkt ist des Weiteren frei von genmanipuliertem Material gemäß GMO-Verordnung EG/1829/2003 und EG/1830/2003.

Produktspezifikation

Couscous

Frießinger Mühle GmbH
Brühlstr. 13
74206 Bad Wimpfen
Tel.: 0 70 63-97 97 0

Seite 3 von 3
31.10.2013
Revision: 1.0



10. Allergene

Potentielle Allergene Zutaten nach Anhang IIIa Richtlinie 2003/89/EG	Im Produkt enthalten		Eventuell Kreuz- kontamination möglich		wenn ja, aus welcher Zutat
	ja	nein	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		x		Weizengluten
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x		x	
Eier und Eierzeugnisse		x		x	
Fisch und Fischerzeugnisse		x		x	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x		x	
Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse		x		x	
Soja und Sojaerzeugnisse		x		x	
Milch- und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)		x		x	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x		x	
Senf und Senferzeugnisse		x		x	
Sesam und Sesamerzeugnisse		x		x	
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, als SO ₂ angegeben.		x		x	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		x		x	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x		x	

Das Produkt besitzt Lebensmittelqualität. Ist eine Änderung des Produktes vorgesehen, so wird dies mit dem Kunden vereinbart.

Frießinger Mühle GmbH

Qualitätssicherung