

	Verkaufsspezifikation <u>Donath</u> <u>Dinkelmehl 630</u>	Dinkelmehl 630 Stand: 26.11.2012 Seite 1 von 3
--	--	---

Lebensmittelrechtliche Erklärungen:

Das Produkt entspricht den aktuellsten Anforderungen des europäischen und deutschen Lebensmittelrechtes sowie den Richtlinien der EG-Öko-Verordnung Nr. 834/2007 in aktuellster Fassung.

Sowie den Demeter-Verarbeitungsrichtlinien.

GVO:

Das spezifizierte Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln sowie nach den neuen EG-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (VO (EG) Nr. 1829/2003 sowie VO (EG) Nr. 1830/2003 vom 22.09.2003).

Dies bedeutet:

Ausschluss von Lebensmitteln, Zutaten und Zusatzstoffen, welche aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt wurden. Zusicherungserklärungen liegen vor.

Bestätigung des Lieferanten:

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns produzierte und zu liefernde Ware dieser Spezifikation entspricht.

Sowohl die eingesetzten Ausgangsstoffe als auch die fertige Ware dürfen nicht durch ionisierende Strahlen haltbar gemacht worden sein.

Die verarbeitete Rohware muss frei sein von Fremdkörpern und Verunreinigungen gleich welcher Art.

Diese Spezifikation gilt ab sofort, bis eine neue Version erarbeitet wird.

Sensorik:

Aussehen: fein, homogen, arteigene Farbe, mit feinem Stippenanteil

Konsistenz: arttypisch, trocken, pulverig, zerstäubfähig

Geruch: arttypisch, frisch, ohne Fremdgeruch

Geschmack: arttypisch, frisch, ohne Fremdgeschmack

Zutaten:

Dinkelvollkornmehl, hergestellt aus den ganzen Körnern von *Triticum aestivum subsp. spelta*.

Allergene:

Die Richtlinie 2003/89/EG zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG (im Anhang IIIa aufgeführte Zutaten oder Spuren im Sinne des Artikels 6 Absätze 3a, 10 und 11) findet Berücksichtigung im Rahmen des HACCP Systems bzw. i. R. der betriebsinternen Produktionsprozesse des Lieferanten.

	Verkaufsspezifikation <u>Donath</u> <u>Dinkelmehl 630</u>	Dinkelmehl 630 Stand: 26.11.2012 Seite 2 von 3
--	--	---

Reinheit:

Die Ware ist frei von Verunreinigungen, Mehl- und Getreideschädlingen sowie ihrer Vorstufen.

Granulation:

< 224 µm: ca. 10 %

> 140 µm: ca. 80 %

> 125 µm: ca. 10 %

Herstellung:

Das Getreide wird mühlenüblich gereinigt, über verschiedene Walzenstühle geführt und ganz vermahlen.

Physikalische Kenngrößen:

Mineralstoffe (Asche) i. Tr.: nach ICC Standart Nr. 104/1: - 0,70 %

Feuchtigkeit: nach ICC Standart Nr. 110/1: ≤ 14,5 %

Fallzahl: nach ICC Standart Nr. 107: 220 – 380 sec

Proteingehalt: nach ICC Standart Nr. 105/1: ≥ 12,5 %

Feuchtkleber: nach ICC Standart Nr. 106/2: ≥ 28 %

Chemische Kenngrößen:

Pflanzenschutzmittel, Schädlingsbekämpfungsmittel und Lagerschutzmittel

je Einzelwirkstoff: ≤ 0,01 mg/kg

in der Summe: ≤ 0,03 mg/kg

Dithiocarbamate: ≤ 0,02 mg/kg

Anorganisches Gesamtbromid: ≤ 5,00 mg/kg

Blei: ≤ 0,20 mg/kg

Cadmium: ≤ 0,20 mg/kg

Quecksilber: ≤ 0,02 mg/kg

Zearalenon: ≤ 100 µg/kg

Aflatoxin B1: ≤ 2 µg/kg

Summe Aflatoxine (B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg

DON: ≤ 750 µg/kg

Ochratoxin A: < 3,00 µg/kg

	Verkaufsspezifikation <u>Donath</u> <u>Dinkelmehl 630</u>	Dinkelmehl 630 Stand: 26.11.2012 Seite 3 von 3
--	--	---

Mikrobiolog. Kenngrößen:

Aerobe mesophile GKZ:	≤ 165 KbE /g
Hefen:	≤ 103 KbE /g
Schimmel:	≤ 104 KbE /g
Enterobacteriaceae	≤ 105 KbE /g
Escherichia coli:	≤ 101 KbE /g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien:	≤ 102 KbE /g
Koagulase positive Staphylokokken:	≤ 102 KbE /g
Bacillus cereus:	≤ 102 KbE /g
Weitere pathogene Keime:	nicht nachweisbar in 25 g

Haltbarkeit:

12 Monate

Lagerung:

Trocken, kühl (< 20 °C) und lichtgeschützt

Transportbehältnisse/Verpackung

Die Transportbehältnisse und Verpackungen sind neu oder neuwertig. Sie sind frei von Beschädigungen, Schädlingen oder äußeren Verschmutzungen.