



# Produktspezifikation

Stand: 18.09.2017

Seite 1 von 4

<b>Art.-Nr.:</b>		<b>5321</b>			
<b>Produkt</b>	<b>demeter Dinkelreis 500g</b>				
Produktbeschreibung	Geschliffener demeter Dinkel, 7 x 500g				
<b>Zutaten:(QUID)</b>	<b>Dinkel*</b> *biologisch-dynamische Landwirtschaft				
Nährwerte Ø pro 100g	Brennwert:	<b>1523 kJ</b>	<b>360 kcal</b>		
	Fett:	<b>2,9 g</b>	davon gesättigte Fettsäuren	<b>0,5 g</b>	
	Eiweiß:	<b>9,2 g</b>	Ballaststoffe:	<b>8,4 g</b>	
	Kohlenhydrate:	<b>70,3 g</b>			
	davon Zucker	<b>0,5 g</b>	Salz:	<b>&lt;0,01 g</b>	
Mindesthaltbarkeit	12 Monate				
Restlaufzeit	9 Monate				
Chargenkennzeichnung	Los jwwt				
Bio-Kontrollstellenummer	DE-ÖKO-001				
Herkunftskennzeichnung	EU-Landwirtschaft				
<b>Verkaufseinheit (VE)</b>					
Art der Verpackung	Folienbeutel (OPP) 50 µm, mit Etikett und Klebelasche				
Gewicht netto in g	500g e				
Gewicht brutto in g	505,5g				
Abmessung LxBxH in cm	L: 6,5	B: 9,2	H: 13,8		
Interseroh in g		Papier	Kunststoff	Fläche	Volumen
	Packung		5,5		
	Karton	98			
Sprachen Verpackung	D				
<b>Versandeinheit (VSE)</b>					
Artikelnummer VSE:	5321				
Art der VSE	Karton				



# Produktspezifikation

Stand: 18.09.2017

Seite 2 von 4

Anzahl der VE	7		
Abmessung LxBxH in cm	L: 40,0	B: 9,0	H: 15
Gewicht brutto in kg	3,64		
<b>Palette</b>	Normal		
VSE pro Palette	125		
VE pro Palette	875		
Lagen pro Palette	5		
VSE pro Lage	25		
Höhe inkl. Palette in m	0,89		
Gewicht brutto inkl. Pal. in kg	479		
<b>Technische Beschreibung:</b>			
Produktbeschreibung	Geschliffene Dinkelkörner		
Größe der Körner	0,5 - 0,8 cm		
Bruchanteil	< 10%		
<b>Sensorische Eigenschaften:</b>			
<i>Aussehen:</i>	Hellbraune Körner		
<i>Geruch:</i>	Arttypisch, mild, ohne Fremdgeruch		
<i>Geschmack:</i>	Kräftig, arttypisch, leicht nussig		
<i>Konsistenz:</i>	Trocken, hart/ spröde schütffähig; in gekochtem Zustand: locker		
<b>Potentielle Allergene</b>	<b>Als Zutat enthalten</b>	<b>Allergene Spuren enthalten</b>	
<i>Glutenhaltige Getreide/ - Erzeugnisse</i>	Ja	Nein	
<i>Eier/ - Erzeugnisse</i>	Nein	Nein	
<i>Erdnüsse/ - Erzeugnisse</i>	Nein	Nein	
<i>Fisch/ - Erzeugnisse</i>	Nein	Nein	
<i>Krebstiere/ - Erzeugnisse</i>	Nein	Nein	
<i>Lupine/ - Erzeugnisse</i>	Nein	Nein	
<i>Milch/ - Erzeugnisse</i>	Nein	Nein	
<i>Schalenfrüchte (Nüsse)/ - Erzeugnisse</i>	Nein	Ja (Mandeln)	



# Produktspezifikation

Stand: 18.09.2017

Seite 3 von 4

Schwefeldioxid/ Sulfite	Nein	Nein
Sellerie/ - Erzeugnisse	Nein	Nein
Senf/ - Erzeugnisse	Nein	Nein
Sesam/ - Erzeugnisse	Nein	Ja
Soja/ - Erzeugnisse	Nein	Nein
Weichtiere/ - Erzeugnisse	Nein	Nein

<b>Analysenwerte</b>		
<i>Untersuchter Parameter</i>	<i>Sollwerte</i>	<i>Methode</i>
Restfeuchtigkeit	-	Thermogravimetrie
<b>mikrobiologisch</b>		
Gesamtkeimzahl aerob, mesophil	< 10.000 KbE/g	§64 LFGB L00.00-88, mod. Gesamtkeimzahl(30°C)
<b>Staphylococcus aureus</b>	< 10 KbE/g	§64 LFGB L00.00-55
<b>präsumtive Bacillus cereus</b>	< 10 KbE/g	§64 LFGB L.00.00-33
<b>Enterobacteriaceen</b>	< 10 KbE/g	§64 LFGB L 06.00-24, mod.
Hefen	< 100 KbE/g	§64 LFGB L01.00-37 mod., Würze-Agar, 30°C
Schimmelpilze	< 100 KbE/g	§64 LFGB L01.00-37 mod., Würze-Agar, 30°C
<b>Verarbeitungshinweise:</b>	Es werden keine Verarbeitungshilfsstoffe verwendet	
<b>Aufbewahrungshinweis:</b>	Kühl und trocken.	
<i>Lebensmittelunbedenklichkeitsbestätigung der Verpackungsmaterialien:</i>	Ist vorhanden.	
<i>Sonstige Bemerkungen zur Verpackung:</i>	Sekundärverpackung enthält keine Sperrschicht bezüglich MOSH/MOAH.	
<b>Verzehrshinweis:</b>	Vor dem Verzehr zubereiten.	
<b>Zubereitungshinweis:</b>	<p>Dinkel in einem Topf in etwas Öl anschwitzen, Wasser im Verhältnis 1:2 dazugeben und aufkochen lassen.          Anschließend mit einer guten Prise Salz das ganze bei schwacher Hitze 10 – 15 Minuten bei geschlossenem Topf weitere 10 Minuten köcheln lassen. Im Anschluss den Dinkelreis für 10 – 20 Minuten nachquellen lassen.          Würzen und weitere Zubereitung nach eigenem Gusto.</p>	

## Lebensmittelrechtliche Erklärungen:

Das Produkt entspricht den aktuellsten Anforderungen des europäischen und deutschen



# Produktspezifikation

Stand: 18.09.2017

Seite 4 von 4

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.

Bad Wörishofen, Stockheim

10.01.2019

i.A. Adeline Fischer

---