

**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



QS – Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel

Frießinger Mühle GmbH · Postfach 260 · 74201 Bad Wimpfen

**Frießinger**  
**Mühle**

# Artikelpass

Sortimentsgruppe: **Grieße**

Artikel: **Maisgrieß**

Artikelbezeichnung:	Polenta Maisgrieß, 1kg (nicht vorgekochte Ware!)
Artikelnummer / Matchcode:	440002 / MG-1U
Verpackungsart:	PP-Folienbeutel
VE:	10x1kg
Nettogewicht:	1.000g
Bruttogewicht:	ca. 1.005g
Abmessungen Beutel (HxBxT):	ca. 19cm x 15cm x 6cm
Abmessungen Umpack (HxBxT):	ca. 19cm x 20cm x 40cm
EAN-Nr. Beutel:	4006363104009
EAN-Nr. Umpack:	4006363106836
Zolltarifnummer:	1103 1310
Lagenfaktor:	10VE
Europalettenfaktor:	60VE
Palettenhöhe:	1,05m
MHD:	13 Monate
Restlaufzeit:	11 Monate

## Produktspezifikation

### Maisgrieß

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

Seite 1 von 3  
31.10.2013  
Revision: 1.3



#### 1. Produktname

Maisgrieß

#### 2. Beschreibung

Produkt aus gut ausgereiftem, schonend getrocknetem und entkeimtem Körnermais, frei von Verunreinigungen, Fremdkörpern, lebenden und toten Schädlingen sowie Beimischungen jeglicher Art.

- a) Aussehen: orange-gelb, wenige Stippen
- b) Geruch: neutral, nicht dumpf, muffig oder fremdartig
- c) Geschmack: neutral, typisch
- d) Textur: frei fließend
- e) Code-Nr.: 1103 1310

#### c. Herkunft

EU

#### 4. Zutaten

keine

#### 5. Gesetzliche Bestimmung

Das Produkt wird unter Berücksichtigung und Einhaltung der Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts (LFGB) und des HACCP-Konzeptes hergestellt und entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

#### 6. Transport- / Lagerbedingungen


- kühle und trockene Lagerung (< 18°C, < 60% r.F.)
- MHD: unter genannten Voraussetzungen 13 Monate
- RLZ: unter genannten Voraussetzungen 11 Monate

#### 7. Verpackung

1kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, lose

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

<b>Produktspezifikation</b>  <b>Maisgrieß</b>	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel: 0 70 63-97 97 0  Seite 2 von 3 31.10.2013 Revision: 1.3	
---	--	---

## 8. Analytische Daten

### a) mikrobiologische Daten

-> entspricht den Richt- und Warnwerten der DGHM für Getreidemahlerzeugnisse.

Kriterium	maximaler Wert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	1 000 000	KbE/g	PC-Agar
Hefen	1000	KbE/g	YGC-Agar, 25 °C, 72-120 h
Schimmel	10 000	KbE/g	YGC-Agar, 25 °C, 72-120 h
Enterobacteriaceae	1 000 000	KbE/g	VRBD-Agar, 30 °C 20 h
Escherichia coli	100	KbE/g	TBX-Agar, 44 °C, 20 h
Staphylococcus aureus	1000	KbE/g	BP-Agar, 37 °C, 48 h
Bacillus cereus	1000	KbE/g	PEMBA, 37°C, 48 h
sulfitreduzierende Clostridien	1000	KbE/g	DRCM-Bouillon, 30 °C, 120 h

### b) Nährwerte\*

pro 100 g	pro 100 g Trockenprodukt
Brennwert (kJ/kcal)	1429 / 337
Eiweiß (g)	8,1
Kohlenhydrate (g)	71,7
davon Zucker (g)	1,5
Fett (g)	< 1,5
davon ges. Fettsäuren (g)	< 0,2
Ballaststoffe (g)	3,0
Natrium (g)	< 0,01

### c) Produktspezifische Werte\*

Parameter	Wert	Einheit	Methode
Feuchte	max. 15	%	NIR
Fettgehalt	max. 1,5	%	NIR
Granulation	> 300 µm: 95-100	%	Retsch VS 1000, 3min, Intervall, ohne Siebhilfe)
	< 300 µm: < 5	%	

\* Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

## 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

### Maisgrieß

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

Seite 3 von 3  
31.10.2013  
Revision: 1.3



## 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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spuren von Gluten möglich
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch- und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesam und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid (SO <sub>2</sub> ) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, als SO <sub>2</sub> angegeben.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sonstiges	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mais (Rohstoff)

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

**Frießinger Mühle GmbH**

Qualitätssicherung