



Produktspezifikation / Product specification
MM Weizenmehl Type 550
Artikel Nr. / Material No. 105503

SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Produktbeschreibung
Product description

Verkehrsbezeichnung Trade name	Weizenmehl Wheat flour
Qualität Quality	Hergestellt aus gereinigtem Weizen. Enthält Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300). Praktisch frei von nicht organischen Fremdkörpern, Schädlingen und artfremden Verunreinigungen. Produced from cleaned Wheat. Contains flour enhancer ascorbic acid (E300). Practically free from non-organic foreign matter, vermin or other unrelated impurities.
Zutaten Ingredients	<u>Weizenmehl</u> (>99,9%), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300) (<0,1%) <u>Wheat flour</u> (>99,9%), flour enhancer (E300) (<0,1%)
Aussehen Appearance	Mehl, Gräulich-Weiß Flour, Greyish-white
Geruch Odour	Arteigen, Frisch, ohne Fremdgeruch Native, Fresh, without uncharacteristic odour
Geschmack Taste	Arteigen, ohne Fremdgeschmack Native, without uncharacteristic taste
Zolltarifnummer Custom tariff number	1101 0015

Produkteigenschaften
Product properties

Feuchtigkeit Moisture	< 15,0 %
Mineralstoffgehalt Mineral content	0,510 - 0,630 % i.Tr. / DW
Fallzahl Falling number	> 200 s

Verpackung
Packaging

25 kg Papiersack / Paper bag	Artikel Nr. / Material No. 105503
------------------------------	-----------------------------------

Lagerung
Storage

Lagerbedingungen / Storage conditions	max. 20 °C / max. 60%rF/rH
Mindesthaltbarkeit / Best before	12 Monate / Month
Restlaufzeit / Remaining term	- Monate / Month

Nährwerte* / 100 g
Nutritional value* / 100 g

Energie (KJ/kcal) Energy (KJ/kcal)	1473 / 347
Fett (g) Fat (g)	1,1
davon gesättigte FS (g) of which saturated (g)	0,2
Kohlenhydrate (g) Carbohydrates (g)	72,0
davon Zucker (g) of which sugar (g)	1,1
Ballaststoffe (g) Dietary fiber (g)	3,5
Eiweiß (g) Protein (g)	10,6
Salz (g) Salt (g)	0,05

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen / Values can vary within natural realities

Mikrobiologische Kriterien*



Produktspezifikation / Product specification
MM Weizenmehl Type 550
Artikel Nr. / Material No. 105503

SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Microbiological criteria*

	Richtwert / Guidance level (KbE/g)	Warnwert / Critical level (KbE/g)
Aerobe mesophile Keimzahl (30°C) Aerob mesophilic germ count (30°C)	1x10 ⁶	---
Enterobacteriaceae	1x10 ⁵	1x10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²
Coagulase-positive Staphylokokken Coagulase-positive Staphylococci	1x10 ²	1x10 ³
Sporen sulfatreduzierender Clostridien Spores of sulphate reducing Clostridia	1x10 ²	1x10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	1x10 ²	1x10 ³
Salmonellen Salmonella	---	n.n. in 25 g
Hefen Yeast	1x10 ³	---
Schimmel Mould	1x10 ⁴	---

* Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei Getreidemahlerzeugnissen Stand 30.11.2007 / Preamble for guidance levels and critical values of the German association for hygiene and microbiology within grain products Vers. 30.11.2007

Allergene
Allergens

Gemäß EU-Richtlinien / according to EC Directives 2000/13, 2003/89, 2005/26, 2005/63, 2006/142					
Produkt enthält: Product contains:	Rezeptur Recipe		Kreuz- kontamination Cross contamination		Bemerkungen Remarks
	Ja Yes	Nein No	Ja Yes	Nein No	
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Triticale, etc.) Cereals containing gluten (Wheat, Rye, Barley, Oat, Triticale, etc.)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere Crustaceans	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier Eggs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch Fish	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse Peanuts	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja Soy	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (inkl. Laktose) Milk (incl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) Nuts (Allmond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan, Brazil nut, Pistachio, Macadamia, Queensland)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie Celery	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf Mustard	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen Sesame seeds	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg angegeben als SO ₂) Sulphur dioxide & Sulphites (< 10 mg/kg expressed as SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	



Produktspezifikation / Product specification
MM Weizenmehl Type 550
Artikel Nr. / Material No. 105503

SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Lupinen Lupines	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere Molluscs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

GVO
GMO

Verkäuferbestätigung gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003
Vendor declaration according to the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003

Der Unterzeichner bestätigt, dass dieses Erzeugnis weder „aus“ noch „durch“ GVO im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 hergestellt wurde, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist.

Es besteht immer die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und einer Produktübertragung während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung außerhalb Einflussbereich). Die völlige Abwesenheit einer unbeabsichtigten Kontamination der Produkte mit GVO, z.B. im Sinne des „ohne Gentechnik“-Logos (nach EGGenTDurchfG), ist deshalb nicht abschließend zu garantieren.

The subscriber verifies that this product is neither produced “off” nor “through” GMO in the means of the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003, and that there is no evidence which could imply that this declaration is incorrect.

There is always the possibility of a cross contamination and product transference within the complex flow of goods during the food production (harvest, transport, off-site storage or other incidents beyond our sphere of influence). An exhaustive debarment of an unintended GMO contamination within natural goods, especially for the purpose of the label “ohne Gentechnik” (EGGenTDurchfG), cannot be guaranteed irrevocably.

Die Ware entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch (LFGB), den Anforderungen der WHO und allen gesetzlichen Bestimmungen Deutschlands und der EU.
Wir bestätigen, dass die oben genannte Ware zum menschlichen Verzehr geeignet ist.
Die SchapfenMühle GmbH & Co. KG ist nach IFS Food zertifiziert.

The product complies with the requirements of the World Health Organisation (WHO) and all other legal requirements valid in the Federal Republic of Germany and the European Community.
We confirm that the product at hand is fit for the human consumption.
The SchapfenMühle GmbH & Co. KG is IFS Food accredited.

Dokument elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.
Electronically generated and valid without signature.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Abteilung Qualitätssicherung
Stand: April 2014