

Vogtlandmühlen GmbH Straßberg

Rev.-
Nr.

PRODUKTSPEZIFIKATION Malfa - Kraftma - Spezial - Brotmehl

1. **Rohstoffbeschreibung:**

Bei diesem Spezialmehl handelt es sich um ein reines Gerstenprodukt. Speziell für uns wird hochwertige Gerste in den Verarbeitungsstufen Mälzen, Darren, und Rösten zu einem Spezialmalz verarbeitet, welches in unserer Mühle vermahlen wird.

2. **Verkehrbezeichnung:**

Malfa - Kraftmamehl

3. **Zutaten:**

Gerstenmalz (100 %)

4. **sensorische Beurteilung:**

Aussehen/Farbe:	braun
Geschmack:	arteigen, malzig, aromatisch, nicht fremdartig
Geruch:	arteigen, malzig, aromatisch, nicht fremdartig
Konsistenz:	mehlartig, frei fließend, nicht klumpend

5. **Physikalisch/ chemische Spezifikation:**

Feuchtigkeitsgehalt [%]:	max. 6,0		ICC Standard 110
Enzymaktivität	inaktives Malz		

6. **Nährwertangaben:**

Brennwert (kJ/100g):	1333
Eiweiß (g/100g):	10,7
Kohlenhydrate (g/10g):	62,9
Fett (g/100):	2,4
dav.gesätt. Fettsäuren	0,5
Fructose (g/100 g)	1,1
Maltose	1,9
Glucose	2,3
Saccharose	1,5
Gesamt Ballaststoffe(%)	16,6
Natrium mg/100 g	8

Diese Nährwertangaben basieren auf einer Untersuchung des IGV

7.	<p>Mikrobiologische Standards:</p> <table border="0"> <tr> <td>Mesophile Keimzahl (KbE/g):</td> <td>1000 000*</td> </tr> <tr> <td>E. coli (KbE/g):</td> <td>10*</td> </tr> <tr> <td>Hefen (KbE/g):</td> <td>1 000*</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze (KbE/g):</td> <td>10 000*</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>neg. in 25g*</td> </tr> </table>	Mesophile Keimzahl (KbE/g):	1000 000*	E. coli (KbE/g):	10*	Hefen (KbE/g):	1 000*	Schimmelpilze (KbE/g):	10 000*	Salmonellen	neg. in 25g*						
Mesophile Keimzahl (KbE/g):	1000 000*																
E. coli (KbE/g):	10*																
Hefen (KbE/g):	1 000*																
Schimmelpilze (KbE/g):	10 000*																
Salmonellen	neg. in 25g*																
8.	<p>Fusarientoxine/ Toxine (Maximalwerte):</p> <table border="0"> <tr> <td>DON(ppb):</td> <td>750</td> <td>Cadmium</td> <td>0,1mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Zearalenon (ppb)</td> <td>75</td> <td>Blei</td> <td>0,2mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxin (ppb):</td> <td>4</td> <td>Quecksilber</td> <td>0,01mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Ochratoxin A (ppb):</td> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	DON(ppb):	750	Cadmium	0,1mg/kg	Zearalenon (ppb)	75	Blei	0,2mg/kg	Aflatoxin (ppb):	4	Quecksilber	0,01mg/kg	Ochratoxin A (ppb):	3		
DON(ppb):	750	Cadmium	0,1mg/kg														
Zearalenon (ppb)	75	Blei	0,2mg/kg														
Aflatoxin (ppb):	4	Quecksilber	0,01mg/kg														
Ochratoxin A (ppb):	3																
9.	<p>Fremdkörper und Verunreinigungen:</p> <p>Das Produkt wurde unter Einhaltung folgender Gesetze produziert:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Rückstands-Höchstmengen VO(EG) 1881 in der jeweils gültigen Fassung - EU- Lebensmittelhygiene - Richtlinie - Mikrobiolog. Richt-und Warnwerte d. DGHM - Mykotoxin-Höchstmengen - VO -EU Lebensmittelbasisverordnung EG - VO 178/2002 																
10.	<p>Lager- und Transportbedingungen:</p> <table border="0"> <tr> <td>Verpackung:</td> <td>Papiersäcke a' 25 kg</td> </tr> <tr> <td>Lager-und Transportbedingungen:</td> <td>kühl und trocken</td> </tr> <tr> <td>Mindesthaltbarkeit:</td> <td>9 Monate</td> </tr> <tr> <td>Rückverfolgbarkeit:</td> <td>Chargen -Nr. auf Lieferschein</td> </tr> </table>	Verpackung:	Papiersäcke a' 25 kg	Lager-und Transportbedingungen:	kühl und trocken	Mindesthaltbarkeit:	9 Monate	Rückverfolgbarkeit:	Chargen -Nr. auf Lieferschein								
Verpackung:	Papiersäcke a' 25 kg																
Lager-und Transportbedingungen:	kühl und trocken																
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate																
Rückverfolgbarkeit:	Chargen -Nr. auf Lieferschein																

11.	<p>Allergene:</p> <p>Dieses Produkt enthält gerstenspezifische Glutene .</p> <p>Das Produkt kann möglicherweise Spuren von Lupine, Senf oder Soja enthalten.</p>	
12.	<p>GMO:</p> <p>Das Produkt entspricht den derzeit geltenden Vorschriften zu GMO einschließlich der EG - VO zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückbelegbarkeit gentechnisch veränderter Lebensmittel und Futtermittel (1829/2003/EG und 1830/2003/EG).</p> <p>Eine Kennzeichnungspflicht gemäß den genannten Verordnungen besteht nicht.</p>	
<p>erstellt:</p> <p>Schilbach, S.</p>	<p>Datum:</p> <p>..... 24.01.2014</p>	<p>geprüft u. freigegeben:</p> <p>Gerber</p>