

	Vogtlandmühlen GmbH Straßberg Hauptstraße 20 08523 Plauen – OT Straßberg Tel.: (03741) 70 43-0 Fax: (03741) 70 88 01 mit Liebe aus Tradition	PRODUKTSPEZIFIKATION		Revision	00
				erstellt	M. Möller am: 03.02.16
			Malfa-Kraftma-Spezial-Brotmehl	geprüft und freigegeben	P. Gerber am: 03.02.16

Bezeichnung des Lebensmittels:	Warenart:	Rohstoff:	Beschreibung:
Malfa-Kraftma-Spezial-Brotmehl	Getreideerzeugnis	Gerste	Das Produkt ist ein Erzeugnis aus gereinigter Gerste. Es ist frei fließend, ohne Klumpen, frei von Verunreinigungen, lebenden und toten Schädlingen sowie Beimischungen jeder Art. Gemäß dem HACCP-Konzept ist das Produkt frei von metallischen und nicht-metallischen Fremdkörpern.

Qualitätsparameter:					Sensorik:		
Parameter	Einheit	min.	max.	Methode			
Feuchtigkeit	[%]	3,0	8,0	ICC Standard Nr. 110/1	Farbe	hellbraun	
Proteingehalt	[%]	10,0	11,5	ICC Standard Nr. 105/1	Geschmack	nach Getreide, wenig malzig, röstaromatisch	
Würzfarbe	EBC	425	575	Mebak 4.2.3	Geruch	süßlich-malzig, röstaromatisch, leicht bitter	
L-Wert	[-]	48	55	Hausmethode	Konsistenz	freifließendes Pulver	
Siebanalyse >200µm	[%]		8,0	ICC Standard Nr. 104	Nährwertangaben:		gemäß BLS Vers. 3.02
					Nährwert		Einheit
					Brennwert	[kcal/kJ]	336/1414
					Protein	[g/100g]	11,0
					Kohlenhydrate	[g/100g]	55,2
					davon Zucker	[g/100g]	7,4
					Fett	[g/100g]	3,0
					davon gesättigte Fettsäuren	[g/100g]	0,75
					Ballaststoffe	[g/100g]	23,5
					Natrium	[mg/100g]	6
					Salz	[g/100g]	0,014

Besonderheiten:

Verpackung, Lagerung und Transport:		Kontaminanten: Mikrobiologie		gemäß DGHM	
Verpackung	Lager- und Transportbedingungen	Parameter	Einheit	Richtwert	Warnwert
25kg Papiersäcke	kühl (max. Raumtemperatur), trocken und dunkel lagern, frei von Fremdgerüchen und Schädlingen	aerobe, mesophile Keimzahl	[KbE/g]	10 ⁶	
15 Monate	Chargennummer auf Liefer- und Palettschein MHD auf Sack	Enterobacteriaceae	[KbE/g]	10 ⁵	10 ⁶
		E. coli	[KbE/g]	10 ¹	10 ²

Allergene:	Hefen [KbE/g] 10 ³
Das Allergen "Gluten" ist naturgemäß in dem Produkt enthalten, somit ist eine Gefährdung von Personen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) gegeben. Es besteht die Möglichkeit, dass Spuren von Weizen, Roggen und Dinkel enthalten sind.	Schimmelpilze [KbE/g] 10 ⁴
	Salmonellen [25g] neg.

GMO:	Das Produkt entspricht den derzeit geltenden Vorschriften zu GMO einschließlich der EG - VO zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückbelegbarkeit gentechnisch-veränderter Lebens- und Futtermittel. Eine Kennzeichnungspflicht gemäß den geltenden Verordnungen besteht nicht.		
Kontaminanten: Toxikologie		gemäß VO (EG) 1881/2006	
Parameter	Einheit	Höchstwert	

gesetzliche und normative Rahmenbestimmungen:	Mykotoxine		
Codex Alimentarius; Basis - VO (EG) 178/2002; VO (EG) 852/2004	DON	[µg/kg]	750
LFGB, LMHV, TrinkwV, ProdHaftG	ZEA	[µg/kg]	75
VO (EG) 1881/2006; VO (EU) 2015/1950; 2006/583/EG; RHmV; KmV	OTA	[µg/kg]	3
VO (EG) 1169/2011; VO (EG) 271/2010; VO (EG) 10/2011; FertigPackV; MessEG; BedGgstV	Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	[µg/kg]	4
VO (EG) 396/2005			
mikrobiolog. Richt- u. Warnwerte (DGHM)			
ICC-Standards; §64 LFGB	Schwermetalle		
Hygieneleitlinien für Getreidemühlen (GHP)	Blei	[mg/kg]	0,2
Leitfaden zur Produkt- und Verfahrenssicherheit für Mühlen	Cadmium	[mg/kg]	0,1
Leitfaden zur Rückverfolgbarkeit von Verpackungen mit Lebensmittelkontakt			
Grundsätze für d. sicheren u. hyg. Umgang mit Getreide, Ölsaaten u. Leguminosen			
Leitlinien zu Lagerung, Umschlag und Transport von Getreide			