



Produktdatenblatt

Emmer-Buchweizen-Brot-Mischung

www.waldmühle-oberpöbel.de

BACKMISCHUNG

Artikel-Nr: 73651

Verkehrsbezeichnung:

Mehlmischung

Zutaten:

Dinkelvollkornmehl (55%), Emmervollkornmehl (25%),
Buchweizenvollmehl (20%)

Konsistenz:

Pulver

Allergenhinweis:

Allergene sind in der Zutatenliste **fett** hervorgehoben

GVO-Hinweis:

Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen. Das Produkt wird unter Einhaltung der jeweils geltenden Gesetze, Richtlinien, Verordnungen (einschließlich aller Schadstoffhöchstmengenverordnungen) und Empfehlungen des deutschen und -soweit zutreffend- des EG-Lebensmittelrechts in den Verkehr gebracht. Verpackung und Transportmittel entsprechen ebenfalls lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Lagerung:

kühl, dunkel und trocken

Haltbarkeit:

12 Monate ab Herstellung

Verpackung:

10 kg Papiersack

Palettierung:

750 kg

East Industries Agrar GmbH
Wiener Platz 6
01069 Dresden

Tel.: +49 (0) 351 469 270 62
Fax: +49 (0) 351 469 270 11

info@waldmuehle-oberpoebel.de
www.waldmühle-oberpöbel.de

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

Mikrobiologische Grenzwerte (nach DGHM*) Richt- und Warnwerte für Getreidemahlerzeugnisse

Gesamtkeime (aerob.mesophil.):	1.000.000 KbE/g/ keine Warnwerte
Hefen:	1.000 KbE/g/ keine Warnwerte
Schimmelpilze:	10.000 KbE/g/ keine Warnwerte
Enterobakterien:	100.000 KbE/g/ Warnwert: 1.000.000 KbE/g
E. coli:	10 KbE/g/ Warnwert: 100 KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	100 KbE/g/ Warnwert: 1.000 KbE/g
Salmonellen:	in 25 g nicht nachweisbar
Sporen sulfitreduzierende Clostriden:	100 KbE/g/ Warnwert: 1.000 KbE/g
Bacillus Cereus:	100 KbE/g/ Warnwert: 1.000 KbE/G

*= Info: DGHM = Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

Nährwerte pro 100 g Mischung

Brennwert:	1479 kJ / 353 kcal
Fett:	4,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	63,4 g
davon Zucker:	1,0 g
Eiweiß:	12,1 g
Salz*:	0,04 g

Die Nährwertangaben beziehen sich auf unser Produkt.

*= zur Berechnung des Salzgehaltes wird der Anteil an Natrium gemäß VO 1169/2011 mit dem Faktor 2,5 multipliziert

Alle Werte unterliegen den bei Nahrungsmitteln üblichen biologischen Schwankungen.

Diese Angaben entbinden Sie keinesfalls von der Eigenverantwortung und Sorgfaltspflicht bzgl. von Ihnen weitergegebenen Informationen.

