



Roggenmehl Type 500

Herkunft AT/AT

Art. Nr. DE00030225

Produktbeschreibung

Roggenmehl aus ausgesuchten Roggensorten mit niedrigem Mineralstoffgehalt, vor allem für Spezialbrote und Kleingebäck geeignet.

Sensorik

Graues, pulverförmiges Produkt mit arttypischem Geruch und Geschmack.

Das Produkt ist weitgehend frei von Fremdbestandteilen, Stippen, Verunreinigungen und Insekten, insbesondere von Vermottungen.

Zutaten

ROGGENmehl, je nach Erntesituation WEIZENmalzmehl.

Herkunft: Österreich

Zolltarifnummer

11029070

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich

Energiegehalt: 1.355 kJ (319 kcal)
Fett: 1,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren: 0,15 g
Kohlenhydrate: 60 g
- davon Zucker (Mono- und Disaccharide): 2,00 g
Ballaststoffe: 10 g
Eiweiß: 7,2 g
Salz: 0,00 g

Salz aus natürlichen Natriumquellen

Rechtlicher Status

GVO: Dieses Produkt ist gemäß VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003 nicht deklarationspflichtig!

Das Produkt und die Verpackung entsprechen den geltenden nationalen und europäischen Gesetzgebungen, insbesondere der EU (VO) Nr. 1169/2011. Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen sind in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 aufgelistet. Die Kennzeichnung von Allergenen ist in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in Art 9 Abs 1 lit c und Art 21 iVm Anhang II geregelt.

Ludwig Polsterer Vereinigte Walzmühlen GmbH produziert nach HACCP-Richtlinien und ist IFS Global Markets - Food zertifiziert.

Allergen-Liste

Potenzielle allergene Lebensmittel * (enthalten)	laut Rezeptur	auf der Linie	im Betrieb
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	✓	✓	✓
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			
Eier und Eierzeugnisse			
Fisch und Fischerzeugnisse			
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			
Soja und Sojaerzeugnisse			
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)			
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			
Senf und Senferzeugnisse			
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse			
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration über 10 mg/kg			
Lupinen und Lupinenerzeugnisse			
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse			

Verpackung

25 kg Papiersack
1 Palette = 30 x 25 kg = 750 kg

Haltbarkeit ab Erzeugungsdatum

365 Tage

Restlaufzeit bei Anlieferung

185 Tage

Lagerbedingungen

Vor Wärme und Feuchtigkeit geschützt bei Raumtemperatur lagern!

Weitere Kennzahlen

Chem. - physikalische Produktdaten:

Feuchtigkeit (IR-Trocknung 110°C): 12,0 - 14,0 %
Mineralstoffgehalt (ICC-Std.Nr. 104/1): 0,430 - 0,570 %
Type (T): = 430 - 570
Amylogramm (ICC-Std.Nr. 126/1):
Amylo-Einheiten: 500 - 700 AE
Verkleisterungstemperatur: 62,0 - 70,0 °C
Fallzahl (ICC-Std.Nr 107/1): 160 - 200 s