



PRODUKTSPEZIFIKATION



erstellt von: C. Knierling
erstellt am: 05.01.2024
Version: 7

KORN-VINSCHGERL-MIX 100%

2278

| | | | |
|---|---|-------------|------------------------------------|
| Lieferant / supplier: | Komplet Mantler GmbH & Co KG / 3573 Rosenberg 12 / www.mantler-komplet.at | | |
| Kontakt / contact : | 0043 2982 2901-745 / qm@mantler-komplet.at | | |
| Notfallnummer / emergency number: | 0043 676 840077745 | | |
| Verpackungsart / type of packaging: | Papiersack | | paperbag |
| Gebindegröße / package size: | 25kg | | |
| Palettierung / palletizing: | 750 kg = 30 Säcke / 10 Lagen a 3 Säcke | | 750 kg = 30 bags, 10 lay to 3 bags |
| Haltbarkeit / shelf life: | 180 | Tage / days | |
| Lagerung & Transport / storage & transport: | Vor Wärme schützen und trocken lagern | | store in dry and dark places |
| EAN-Code / EAN - Code: | 9001993022780 | | |
| Zolltarifnummer / customs tariff number: | 19012000 | | |

Produktbeschreibung: 100%ige Mischung für Kleingebäck, Vinschgerl hellbraune Mehl Körnermischung

product description: 100% mixture for Vinschgerl
Light brown flour grain mixture

| | | | |
|---------------------|----------------------------------|-------------------------|---------------------------|
| Grundrezept: | 1000 g Korn-Vinschgerl-Mix 100 % | KZ: 5 + 5 Min | Teigtemp.: 26°C |
| | 40 g Hefe | Teigruhe: 45 Min | TE: 100g Stückgare: 60Min |
| | ca 800 g Wasser | BT: 240°C fallend 210°C | BZ: 20-22 Min |

Zutaten: WEIZENmehl, ROGGENmehl, SOJAgrieß, Leinsamen, ROGGENvollmehl, ROGGENmalzmehl, Salz unjodiert, Gewürze, ROGGENsauerteig getrocknet, ROGGENmalzquellmehl, WEIZENvollmehl, WEIZENkleber, Maisquellmehl, Säuerungsmittel (E330 Zitronensäure), Säureregulator (E262 Natriumacetat), Dextrose, Emulgatoren (E472e Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, E322 SOJALECITHIN), Enzyme, Mehlbehandlungsmittel (E300 Ascorbinsäure)

ingredients: Wheat flour, rye flour, sojagrieß, linseed, rye, rye, rye, rye meal, salt, spices, rye -sauer dough dried, rye malt source flour, fabric flour, wheat glue, corn source flour (E330 citric acid), acidity regulator, dextrose, dextrose, dextrose) Emulgators (E472e Diacetyl wine acid ester of mono- and Diglycerides of food acids, E322 SOJALECITHIN), enzymes, flour treatment agents (E300 ascorbic acid)

Nährwerte berechnet pro 100 g nutritional value p.100 g (calculated)

| | | |
|------------------------|-----------------------------|----------|
| Brennwert KJ | energy kJ | 1.427 KJ |
| Brennwert kcal | energy kcal | 338 KCAL |
| Fett | fat | 4,1 g |
| - davon ges.Fettsäuren | of it saturated fatty acids | 0,6 g |
| Kohlenhydrate | carbohydrates | 60 g |
| - davon Zucker | of it sugar | 1,8 g |
| Ballaststoffe | fibre | 6,7 g |
| Eiweiss | protein | 13 g |
| Salz | salt | 2,0 g |

Diese Werte dienen als Richtwerte und unterliegen natürlichen Schwankungen.

These values applies as a guideline and contain natural variations.



PRODUKTSPEZIFIKATION



KORN-VINSCHGERL-MIX 100%

2278

| | Im Rezept enthalten in recipe | Nicht im Rezept enthalten not in recipe | im Betrieb verwendet used on production side |
|---|-------------------------------------|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse cereals containing gluten and products thereof | X | | X |
| Krebstiere und Krebserzeugnisse crustaceans and products thereof | | X | |
| Eier und Eierzeugnisse eggs and products thereof | | X | X |
| Fisch und Fischerzeugnisse fish and products thereof | | X | |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse peanuts and products thereof | | X | |
| Soja und Sojaerzeugnisse soybeans and products thereof | X | | X |
| Milch und Milcherzeugnisse milk and products thereof | | X | X |
| Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse nuts and products thereof | | X | X |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse celery and products thereof | | X | X |
| Senf und Senferzeugnisse mustard and products thereof | | X | |
| Sesamsamen und Sesamerzeugnisse sesame seeds and products thereof | | X | X |
| Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg | | X | X |
| Lupinen und Lupinenerzeugnisse lupine and products thereof | | X | X |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse molluscs and products thereof | | X | |

GVO- Statement / GMO statement

Hiermit bestätigen wir, dass bei diesem Produkt, im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003 idgF über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, sowie der VO (EG) Nr. 1830/2003 idgF über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel, keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Produkte nicht aus genetisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthalten.

Hereby we confirm, that this product, within the meaning of Regulation (EC) No. 1829/2003 as amended on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No. 1830/2003 as amended on the traceability and labeling of genetically modified organisms and on the traceability of products produced from genetically modified organisms food and feed, no genetically modified raw materials are used and the products do not consist of genetically modified organisms or contain any genetically modified organisms.

Ionisierende Strahlen / Ionizing radiation

Hiermit bestätigen wir, dass weder die Ware selbst, noch ihre Ausgangsprodukte mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Hereby we confirm, that neither the goods themselves, nor their starting products have been treated with ionizing radiation.



KORN-VINSCHGERL-MIX 100%

2278

Verkehrsfähigkeitserklärung / declaration of merchantability

Die von unserer Firma produzierten und gelieferten Produkte werden im Einklang mit den europäischen und den österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird mit höchster Sorgfalt gearbeitet, um die mikrobiologische Belastung so gering als möglich zu halten.

The products which are produced and delivered from our company are according to european and austrian legislation. We pay attention during the production to hold the microbiological contamination as low as possible.

Konformitätserklärung / declaration of conformity

Die Verpackungsmaterialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen idgF und der VO(EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit allen Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie für Kunststoffe der VO(EU) 10/2011.

The packaging material is qualified for the contact with food and according to regulation (EG) Nr. 1935/2004 about materials, they are intended to get in contact with food and regulation (EG) Nr. 2023/2006 about good manufacturing practice for materials, which are intended to get into contact with all food, as well as for plastics (EU) Nr. 10/2011.

Mikrobiologische Grenzwerte / microbiological parameter

| | | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------|-------|
| Gesamtkeimzahl / | total count: | < 1 000 000 KBE/g | cfu/g |
| Bacillus cereus / | bacillus cereus: | < 1000 KBE/g | cfu/g |
| Schimmelpilze / | mould: | < 10 000 KBE/g | cfu/g |
| Salmonellen / | salmonella: | neg /25g | /25g |
| Clostridien / | clostridien: | < 1000 KBE/g | cfu/g |
| E. Coli / | e. coli: | < 100 KBE/g | cfu/g |
| Enterobacteriaceae / | enterobacteriaceae: | < 10 000 KBE/g | cfu/g |
| Staphylokokken koag. pos. / | Staphylokokken koagulase positiv: | < 1000 KBE/g | cfu/g |

Chemisch - Physikalische Parameter / chemical - physical parameter

| | | | |
|-----------------|---------------|----------------------------------|-------------------------|
| Mykotoxine / | mycotoxins: | entspricht VO (EG) 2023/915 idgF | corresponds to 2023/915 |
| Schwermetalle / | heavy metals: | entspricht VO (EG) 2023/915 idgF | corresponds to 2023/915 |
| Pestizide / | pesticides: | entspricht VO (EG) 396/2005 idgF | corresponds to 396/2005 |

Sonstiges / other

Vor Verzehr erhitzen

heat before consumption