

# Mantler – Mühle Rosenberg Kom.Ges. A-3573 Rosenberg 12



Produkt: Dinkelvollmehl 1 kg

Artikelnummer: 5103

## Spezifikation

**Lieferant:** Mantler – Mühle Rosenberg Kom.Ges.  
A - 3573 Rosenberg 12  
Tel: +43/(0)2982/2901-0 Fax: +43/(0)2982/2901-30  
e-mail: office@mantler-komplet.at  
Homepage: www.mantler-komplet.at

**Ansprechpartner:** Christina Rippl  
Tel: +43/(0)2982/2901-21 Fax: +43/(0)2982/2901-31  
e-mail: c.rippel@mantler-komplet.at

**Verpackungsart:** Papiersäckchen mit Plastikaußenbeschichtung

**Gebindegröße:** 10 x 1 kg

**Mind. Haltbarkeit:** 180 Tage

**Lagerung/Transport:** Vor Wärme schützen und trocken lagern

**Sensorische Merkmale:** Hellbraunes feinflockiges Produkt, arteigener frischer Geschmack, mehliges Geruch

**Produktbeschreibung:** -

**Zutaten:** Dinkel

### **Nährwerte:**

1327	KJ	Energie KJ
317	kcal	Energie kcal
11,60	g/100g	Eiweiß
62,40	g/100g	Kohlenhydrate
0,10	g/100g	davon Zucker
2,70	g/100g	Fett
0,30	g/100g	davon gesättigte Fettsäuren
8,80	g/100g	Ballaststoffe
0,007	g/100g	Natrium

Hergestellt nach dem österreichischen Lebensmittelrecht.

Dies sind lediglich Richtwerte, da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen.

# Mantler – Mühle Rosenberg Kom.Ges. A-3573 Rosenberg 12



Produkt: Dinkelvollmehl 1 kg

Artikelnummer: 5103

## Alba Liste:

Enthält	Kann	
		Kuhmilchprotein
		Lactose
		Hühnerei
		Sojaprotein
		Sojaöl
x		Gluten
x		Weizen
		Roggen
		Rind
		Schwein
		Huhn
		Fisch und -erzeugnisse
		Schalen- und Krebstiere
		Mais
		Kakao
		Hefe
		Gemüse/ Hülsenfrüchte
		Nüsse
		Nussöl
		Erdnuss
		Erdnussöl
		Sesamsamen und -erzeugnisse
		Sesamöl
		Glutamat
		Sulfit (E220 bis E228)
		Benzoessäure und PHB (E210 bis E219)
		AZO-Farbstoffe
		Tartrazin (E102)
		Zimt
		Vanillin
		Koriander
		Sellerie und -erzeugnisse
		Umbellifereae
		Sonstige

# Mantler – Mühle Rosenberg Kom.Ges. A-3573 Rosenberg 12



Produkt: Dinkelvollmehl 1 kg

Artikelnummer: 5103

## Allergenliste:

Enthält	Kann	
x		Glutenhaltiges Getreide
		Krebstiere
		Eier
		Fisch
		Erdnüsse
		Soja
		Milch (einschließlich Laktose)
		Schalenfrüchte
		Sellerie
		Senf
		Sesamsamen
		Schwefeldioxid und Sulfite
		Lupinen und Lupinenerzeugnisse
		Weichtiere und Weichtiererzeugung

## GMO - Erklärung

Die von unserer Firma produzierten und gelieferten Produkte werden im Einklang mit den europäischen und den österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht.

Bei der Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel folgen wir den bestehenden Kennzeichnungsbestimmungen (ad 1) bzw. den ab 19. April 2004 anzuwendenden EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel (ad 2).

Danach besteht für die von uns gelieferten Produkte keine Gentechnik-Kennzeichnung.

Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 zur Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermittel davon in Kenntnis setzen.

ad 1: Verordnung (EG) Nr. 258/97 über neuartige Lebensmittel und Lebensmittelzutaten (Novel Food); Verordnung (EG) Nr. 1139/98, 49/2000 und 50/2000.

ad 2: Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel; Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermittel sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.

# Mantler – Mühle Rosenberg Kom.Ges. A-3573 Rosenberg 12



Produkt: Dinkelvollmehl 1 kg

Artikelnummer: 5103

## Verkehrsfähigkeitserklärung

Dieses Produkt entspricht der europäischen Gesetzgebung und ist uneingeschränkt verkehrsfähig.

## Konformitätserklärung/Fertigpackungsverordnung (FPVO)

Wir bestätigen, dass bei unseren Produkten die FPVO eingehalten wird.

Die Verpackungsmaterialien entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen idgF.

## Mikrobiologische Grenzwerte

Wir bestätigen, dass mit höchster Sorgfalt gearbeitet wird und die mikrobiologische Belastung so gering als möglich gehalten wird. Bei den von uns hergestellten Produkten handelt es sich um Trockenware, die vor dem Verzehr erhitzt werden muss und dadurch ein geringes mikrobiologisches Risiko birgt. Dieses Produkt entspricht der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel idgF.

## Sonstige Informationen

### Chemische Parameter mg/kg:

Blei:	---
Cadmium:	< 0,2
Quecksilber:	---

### Toxine µ/kg:

Aflatoxin B1:	< 2
Aflatoxin gesamt:	< 4
Ochratoxin:	< 3
Zeralenon:	< 75

### Mikrobiologische Parameter KBE/g:

Gesamtkeimzahl:	< 10 <sup>6</sup>
Schimmelpilze:	< 10 <sup>4</sup>
Hefen:	< 10 <sup>3</sup>
Salmonellen:	< neg/25g
Enterobacteriaceae:	< 10 <sup>5</sup>

Datum: \_\_\_\_\_

Stempel/Unterschrift: \_\_\_\_\_