



Roggenmehl Type 960, 25 kg

Herkunft AT/AT

Art. Nr. DE00034225

Produktbeschreibung

Unser Roggenmehl ist ein universell einsetzbares Mehl zur Herstellung von Schwarzbrot und Schwarzgebäck. Es wird regelmäßig untersucht und in unserer Versuchsbäckerei Probe gebacken.

Sensorik

Graues, pulverförmiges Produkt. Das Produkt ist weitgehend frei von Fremdbestandteilen, frei von Klumpen, Verunreinigungen und Insekten, insbesondere von Vermottungen, Stippen im Produkt unauffällig.

Zutaten

ROGGENmehl, je nach Erntesituation WEIZENmalzmehl.

Herkunft AT/AT (Anbau und Verarbeitung)

Zolltarifnummer

11029070

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich

Energiegehalt: 1.277 kJ (301 kcal)
Fett: 1,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren: 0,16 g
Kohlenhydrate : 65 g
- davon Zucker (Mono- und Disaccharide): 6,9 g
Ballaststoffe: 11 g
Eiweiß: 7,4 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

300 Tage

Lagerbedingungen

Vor Wärme und Feuchtigkeit geschützt bei Raumtemperatur lagern!

Weitere Kennzahlen

Chemisch-physikalische Produktdaten (vorbehaltlich verfügbarer Qualitäten und erntebedingter Gegebenheiten):

Feuchtigkeit (IR-Trocknung, 110°C): 12,0 - 14,0 %
Mineralstoffgehalt (ICC Standard Nr. 104/1): 0,94 - 1,08 %

Amylogramm:

Verkleisterungsmaximum (ICC Standard Nr. 126/1): 450 - 650 AE

Verkleisterungstemperatur (ICC Standard Nr. 126/1): 62,0 - 70,0 °C

Fallzahlbestimmung:

Fallzahl (ICC-Standard Nr. 107/1): 150 - 190 s