
Produktespezifikation: Weissmehl Gusto 10x1 kg**Artikel-Nr.: 2149**

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Weissmehl aus Weizen
Produktionsland	Schweiz
Herkunft der Zutaten	Schweiz, Europa, USA, Kanada
Zutaten (gem. LIV)	Weissmehl aus WEIZEN

Produkte Eigenschaften

Aussehen	Mehl
Farbe	einheitlich weiss
Geruch	frisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz/Textur	mehlig

Chemische und physikalische Eigenschaften

Aschegehalt	0.450 - 0.580g / 100g
Wassergehalt	< 14.5%

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 100000 KbE/g
Schimmel	< 1000 KbE/g
Enterobacteriaceen	< 10000 KbE/g
Escherichia coli	< 10 KbE/g
Salmonellen	n.n. / 25g
Bacillus cereus	< 1000 KbE/g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Lagerbedingungen	lichtgeschützt, kühl (Raumtemperatur) und trocken, <60% rel. Luftfeuchtigkeit, geruchsneutral
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Pkt. 10 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.

Produktespezifikation: Weissmehl Gusto 10x1 kg**Artikel-Nr.: 2149**

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1440
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	340
Fett total	1.0
Gesättigte Fettsäuren	0.1
Kohlenhydrate total	70.9
Kohlenhydrate, davon Zucker	0.4
Ballaststoffe	4.0
Eiweiss	9.8
Salz	0.025

Mineralstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Natrium	10
---------	----

Generelle Aussagen

Vegan	Ja
Ovo-lacto vegetarisch	Ja
Ovo vegetarisch	Ja
Lacto vegetarisch	Ja
Pesco vegetarisch	Ja
Kosher	Nein
Halal	Nein

Produktespezifikation: Weissmehl Gusto 10x1 kg Artikel-Nr.: 2149

Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
Produktesicherheit	Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.
Gentechnologie	Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.
Analysen/Zertifikate	Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.
Schlussbemerkung	Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.
Gültigkeit der Spezifikation	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.

Allergene:

	enthält keine	☐	unbeabsichtigte
	enthalten	nicht enthalten	Vermischung möglich
Sellerie	☐	☒	☐
Krustentiere	☐	☒	☐
Eier	☐	☒	☐
Fische	☐	☒	☐
Gluten	☒	☐	☐
Lupine	☐	☒	☐
Milch	☐	☒	☐
Weichtiere	☐	☒	☐
Senf	☐	☒	☐
Erdnüsse	☐	☒	☐
Sesamsamen	☐	☒	☐
Sojabohnen	☐	☒	☐
Sulfite	☐	☒	☐
Nüsse	☐	☒	☐

Produktespezifikation: Weissmehl Gusto 10x1 kg Artikel-Nr.: 2149

Gluten-Arten

Weizen	☒
Roggen	☐
Gerste	☐
Hafer	☐
Dinkel	☐
Kamut	☐

Nuss-Arten

Mandeln	☐	Pistazien	☐
Haselnüsse	☐	Macadamianüsse	☐
Walnüsse	☐		
Cashewnüsse	☐		
Pecannüsse	☐		
Paranüsse	☐		

Produktespezifikation: Weissmehl Gusto 10x1 kg

Artikel-Nr.: 2149
