

Produktespezifikation: Dinkelflocken Artikel-Nr.: 8038

## **Produktbeschreibung**

Sachbezeichnung Flocken aus Dinkel

Produktionsland Schweiz
Herkunft der Zutaten Schweiz
Zutaten (gem. LIV) DINKEL

### **Produkte Eigenschaften**

Aussehen gleichmässige Flocken

Farbe hellbraun

Geruch frisch nach Getreide

Geschmack einwandfrei Konsistenz/Textur arttypisch

#### Chemische und physikalische Eigenschaften

Aschegehalt 1.5 - 2.5g / 100g Wassergehalt 12.0 - 14.0%

### Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK) < 100000 KbE/g

Schimmel < 1000 KbE/g, < 100 KbE/g

Salmonellen n.n. / 25g

#### Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Lagerbedingungen kühl und trocken, 10 - 15 °C

Hinweis Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.

Standardverpackung Sack 5 kg

Identifikation Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer,

Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht

bezeichnet.

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 1 VON 5



Produktespezifikation: Dinkelflocken Artikel-Nr.: 8038

## **Nährstoffe**

"g pro 100 g" oder "g pro 100 ml" Energie KJ (in "KJ pro 100 g") 1270 Energie Kcal (in "KCal pro 100 g") 302 Fett total 2 Gesättigte Fettsäuren 0.5 Kohlenhydrate total 62.5 Kohlenhydrate, davon Zucker 1 Ballaststoffe 10 12.75 **Eiweiss** Salz 0.0075

## Mineralstoffe

"g pro 100 g" oder "g pro 100 ml"

Natrium 0.003

# **Generelle Ausssagen**

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

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 2 VON 5



Produktespezifikation: Dinkelflocken Artikel-Nr.: 8038

#### 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. Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen Bestrahlung 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.

lergene:	enthält keine		unbeabsichtigte Vermischung	
	enthalten	nicht enthalten	möglich	
Sellerie		•		
Krustentiere		<b>✓</b>		
Eier		<b>✓</b>		
Fische		<b>✓</b>		
Gluten	✓			
Lupine		<b>✓</b>		
Milch		<b>✓</b>		
Weichtiere		<b>✓</b>		
Senf		<b>✓</b>		
Erdnüsse		<b>✓</b>		
Sesamsamen		•		
Sojabohnen		<b>✓</b>		
Sulfite		•		
Nüsse	П	<b>✓</b>	П	

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 3 VON 5

EAN Code 7610876080384



Produktespezifikation: Dinkelflocken Artikel-Nr.: 8038

Gluten-Arten		Nuss-Arten		
Weizen		Mandeln	Pistazien	
Roggen		Haselnüsse	Macadamianüsse	
Gerste		Walnüsse		
Hafer		Cashewnüsse		
Dinkel	•	Pecannüsse		
Kamut		Paranüsse		

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 4 VON 5

EAN Code 7610876080384



Produktespezifikation: Dinkelflocken Artikel-Nr.: 8038

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 5 VON 5