

 UNIS POUR LE GOÛT	Product data sheet	Reference document : MQ-FT.GMP.001 EN V1
	MOUL-BIE OR T55	Validation date :13/06/2021
		Product code GMP : 00347

Produktbeschreibung :

Name des Produktes: T55 Weizenmehl für pain courant français (französisches Brot)

Liste der Zutaten:

Weizenmehl, Weizengluten, Mehlbehandlungsmittel : E300, Enzyme* (Alpha-Amylase, Xylanase).

* Die Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe, die auf den Etiketten der Endprodukte nicht deklariert werden.

Organoleptische Charakteristik:

Aspekt : Pulver

Farbe : Weiß

Geruch : keine Fremdgerüche

Physico-chemische Charakteristika :

Criteria	Constraint	Value	Unit
Feuchtigkeit	≤	15.5	%
Asche	Interval	0.50 – 0.60	%/dm
Hagberg	>	200	s

Nährwerte :

	Units	Average values / 100g
Energie	kJ	1435
	kcal	338
Fett	g	1.2
Davon gesättigt	g	0.2
Kohlenhydrate	g	70.2
Davon Zucker	g	0.7
Ballaststoffe	g	3.9
Eiweiß	g	9.8
Salz	g	Contains negligible amounts of salt

These values are obtained by calculation.

Hygienische Eigenschaften / Verunreinigungen :

Mikrobiologie :

Criteria	Constraint	Value (m) M=10m except for salmonella where m=M	Units	Regulatory reference
E.Coli	<	10.0	UFC/g	Meet ANMF* recommendation N°5788- 2012-09-11 (*National French Millers Association)
ASR at 46°C	<	10.0	UFC/g	
Staphylococcus coagulase +	<	10.0	UFC/g	
Salmonella	Absence in	25.0	g	

Kontrollplan mit 3 Klassen: Zielwert m, Toleranz M = 10m



Product data sheet

Reference document :
MQ-FT.GMP.001 EN V1
Validation date :13/06/2021

MOUL-BIE OR T55

Product code GMP :
00347

Diese Analysen werden im Rahmen unseres Lebensmittelsicherheitsplans an einem Mehl der gleichen technischen Qualität durchgeführt

Mykotoxine :

Entsprechen der Verordnung 1881/2006 und deren Änderungen

Schwermetalle :

Entspricht der Verordnung 1881/2006 und deren Änderungen

Pestizide :

Erfüllt die Vorschriften EC 1107/2009, 396/2005 und deren Änderungen

Ionisierende Strahlung :

Gemäß den Erklärungen unserer Lieferanten wurden die Bestandteile dieses Produkts nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

GVO :

Gemäß den Verordnungen EG 1829/2003 und 1830/2003 ist keine besondere Kennzeichnung erforderlich.

Control plan with 3 classes: target value m, tolerance M = 10m

Verpackung / Palettierung :

Verpackung : Beutel

Nettogewicht bei Verpackung : 25 kg

Palettierung : 36 Säcke pro Palette

Lagerbedingungen und Haltbarkeit :

Lagerfähigkeit (Mindesthaltbarkeitsdatum) : 12 Monate

Versiegelt an einem kühlen, trockenen Ort lagern. Nach jedem Gebrauch den Beutel fest verschließen.

Das Produkt unterliegt der Trocknung. Durch Trocknung kann es zu leichten Gewichtsschwankungen kommen.

Ernährung :

Halal-konform nach Codex Alimentarius

Geeignet für Vegetarier

Für Veganer geeignet

Sicherheitsdaten

Das Produkt ist eine Lebensmittelzutat und ist kein gefährlicher Stoff im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008, Artikel 3 und Anhang I, Teile 2 bis 5.

Da dieses Produkt keine physikalische Gefahr, keine Gefahr für die Gesundheit und keine Gefahr für die Umwelt darstellt und da dieses Produkt nicht unter eine zusätzliche Gefahrenklasse für die EU fällt, gilt (EG) Nr. 1272/2008 nicht für dieses Produkt. Dies bedeutet, dass ein Sicherheitsdatenblatt nicht erforderlich oder vorgeschrieben ist.