

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung/ *article name*: Weizenkeime stabilisiert 15kg
 Artikel-Nr./ *article no.*: 720021
 Zolltarifnummer/ *customs tariff no.*: 11043010
 Stand/ *date*: 26.05.2023

1. Allgemeine Beschreibung/ *general description*

Der Weizenkeim ist der wertvollste Bestandteil des Weizenkorns. Teile des Endosperms und der Schale (Kleie) haften dem Weizenkeim an. Der zur Herstellung verwendete Weizen besteht zu 100 % aus keimfähigem, gesundem und gentechnisch nicht veränderten Brotweizen.
The wheat germ is the most valuable component of the wheat grain. Parts of the endosperm and the hull (bran) adhere to the wheat germ. The wheat used for the production consists of 100% germinable, healthy and genetically unmodified bread wheat.

Aussehen und Geruch unregelmäßige, ca. 1-3 mm große, gelb-bräunliche Plättchen/artypisch, weder ranzig noch muffig
Appearance and odour wheat germs are approx 1-3 millimetre, yellow-brown pads/typical, neither rancid nor musty

2. Analytische Richtwerte/ *analytical guide values*

Fettgehalt/*fat content* [% in TS] ca. 10,0 Feuchtigkeitsgehalt/*moisture content* [%] ca. 11,0

Wir weisen darauf hin, dass es sich um ein Naturprodukt mit den üblichen Schwankungen handelt. Richtwerte, keine Garantiewerte.
These data concern a natural product with usual fluctuations. Guideline values, no guarantee values.

3. Zutatenliste laut Rezeptur/ *ingredients according to the recipe*

Zutaten	Ingredients	Menge, ca. Quantity, approx.	Herkunftskürzel Origin code
Weizenkeime	Wheat germ	100%	DE,CZ,HU,FR,AT,DK,PL,SK,NL,BE,RO

4. Verpackung/ *packaging*

15 kg Papiersack grün-weiß ohne Inlay (Palettierung 33 x 15 kg/ ca. 495 kg)
15 kg paper bag green-white without inlay (palletizing 33 x 15 kg/ approx. 495 kg)

5. Nährwerte pro 100 g/ *nutritional values per 100 g*

Brennwert/ <i>energy</i>	1504 kJ/ 359 kcal	ges. FS/ <i>saturated fats</i>	1,9 g
Eiweiß/ <i>protein</i>	28,7 g	einf. ung. FS/ <i>mono- unsat. fats</i>	1,6 g
Kohlenhydrate/ <i>carbohydrates</i>	30,5 g	mehrf. ung. FS/ <i>poly- unsat fats</i>	5,3 g
davon Zucker/ <i>of which sugar</i>	15,6 g	Ballaststoffe/ <i>fibre</i>	18,3 g
Fett/ <i>fat</i>	9,5 g	Natrium/Salz/ <i>sodium/salt</i>	<0,01 g/ 0,013 g

Wir weisen darauf hin, dass es sich um ein Naturprodukt mit den üblichen Schwankungen handelt. Werte in OS. Literaturwerte. *These data concern a natural product with usual fluctuations. Values in OM. Literature values*

6. Allergene gem. der aktuellen LMIV/ *allergens according to the German food labelling regulations*

Allergene/ <i>allergens</i>	Bezeichnung/ <i>name</i>	Enthalten?/ <i>included?</i>
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse. <i>Cereals containing gluten</i> (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof	Getreide/ <i>grain</i>	Ja / Yes
Krebstiere und Krebserzeugnisse/ <i>crustaceans and products thereof</i>		Nein/ No
Eier und -erzeugnisse/ <i>eggs and products thereof</i>		Nein/ No
Fische und -erzeugnisse/ <i>fish and products thereof</i>		Nein/ No
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse/ <i>peanuts and products thereof</i>		Nein/ No
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>soybeans and products thereof</i>		Spuren/ <i>Traces*</i>
Milch und -erzeugnisse, (inkl. Laktose)/ <i>milk and products thereof (including lactose)</i>		Nein/ No
Schalenfrüchte , d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse. <i>Nuts, i.e. Almonds, pistachios, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, macadamia nuts and Queensland nuts and products thereof.</i>		Nein/ No
Sellerie und -erzeugnisse/ <i>celery and products thereof</i>		Nein/ No
Senf und -erzeugnisse/ <i>mustard and products thereof</i>		Spuren/ <i>Traces*</i>
Sesam und -erzeugnisse/ <i>sesame seeds and products thereof</i>		Nein/ No
Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO ₂ . <i>Sulphur dioxide and sulphites</i> (concentration more than 10mg/kg or 10mg / l), expressed as SO ₂ .		Nein/ No
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>lupin and products thereof</i>		Spuren/ <i>Traces*</i>
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ <i>molluscs and products thereof</i>		Nein/ No

*Getreideprodukte können naturbedingt Spuren von Soja, Senf und Lupine enthalten.
Grain products can naturally contain traces of soy, lupine and mustard.

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung/ *article name*: Weizenkeime stabilisiert 15kg
 Artikel-Nr./ *article no.*: 720021
 Zolltarifnummer/ *customs tariff no.*: 11043010
 Stand/ *date*: 26.05.2023

7. Mikrobiologische Werte/ *microbiological values*

Bezeichnung	Designation	Richtwert (KbE/g)* Guide value (cfu/g)*	Warnwert (KbE/g)* Warning value (cfu/g)*
Aerobe mesophile Koloniezahl (30°C)	<i>Aerobic mesophilic colony count (30°C)</i>	1×10^6	---
Escherichia coli	<i>Escherichia coli</i>	1×10^1	1×10^2
Schimmelpilze	<i>Molds</i>	1×10^4	---
Koagulase-positive Staphylokokken	<i>Coagulase-positive staphylococci</i>	1×10^2	1×10^3
Präsumtive Bacillus cereus	<i>Presumptive bacillus cereus</i>	1×10^2	1×10^3
Clostridium perfringens	<i>Clostridium perfringens</i>	1×10^2	1×10^3
Salmonellen in 25g	<i>Salmonella in 25g</i>	---	n.n.** / n.d.**

*KbE/g: koloniebildende Einheit pro Gramm / *cfu/g: colony forming units per gram*

**n.n.: nicht nachweisbar / *n.d.: not detectable*

Die mikrobiologische Belastung von diesem Produkt unterliegt natürlichen Schwankungen.
The microbiological contamination of this product is subject to natural variations.

8. Haltbarkeit/ *shelf life*

Bei kühl und trockener Lagerung 6 Monate. *Under cool and dry conditions 6 months.*

9. Anwendungshinweis/ *application note*

Dieses Produkt ist nicht zum Rohverzehr geeignet und muss stets gut durcherhitzt werden. *This product is not ready for consumption and needs to be heated.*

10. Lebensmittelrechtliche Anforderungen/ *requirements of food-law*

Die Ware entspricht den jeweils gültigen Regelungen der Europäischen Union sowie dem deutschen Lebensmittelrecht. *This product meets the requirements of the European Union as well as the German Food Law.*

11. GVO-Frei/ *GMO-Free*

Im Sinne der GVO - Erklärung gemäß VO 1829/2003 und VO 1830/2003. *Compliant with the GMO-Free declarations: VO 1829/2003 and VO 1830/2003.*

12. Produktsicherheit/ *product safety*

Das Produkt wird unter HACCP-Bedingungen produziert. *This product was produced under HACCP conditions.*

13. Gültigkeit/ *validity*

Diese Spezifikation ist gültig für das aktuelle Getreidewirtschaftsjahr. Die Angaben dieser Spezifikation entsprechen dem gegenwärtigen Wissensstand und stellen keine Beschaffenheitsgarantie im rechtlichen Sinne dar.
This specification is valid only for the harvest year. The information in this specification corresponds to the current state of knowledge and does not constitute a guarantee of quality in a legal sense.

Rheine, 26.05.2023



Frank Meyerdirks
 - Lebensmitteltechnologie, Entwicklung -