

Spezifikation

KeimKraft WG CH-9 kbA



Produktname	Keimkraft WG CH-9 kbA	
Artikelnummer	WG4126	
Adresse des Lieferanten	Keimkraft GmbH Gmirkweg 5 A – 7023 Pöttelsdorf	Tel: +43 2626 20022-0 Fax: +43 2626 20022-55 www.keimkraft.at
Ansprechpartner:	Manfred Hirschhofer	
e-mail:	office@keimkraft.at	

1. Allgemeines zur Verpackung und Lagerung

1.1 Versandart/Lagerungsdaten:

Versandeinheit	1 Europalette mit 750kg (30 Säcke à 25kg)
Verpackung	Mehrlagiger Papiersack
Lagerbedingungen	Raumtemperatur
Mindesthaltbarkeit	Ca. 12 Monate (siehe Sacketikette)
Restlaufzeit bei Anlieferung	KeimKraft wird Just in Time produziert – Restlaufzeit 9 Monate

1.2 Gebindekennzeichnung

Kennzeichnung der Mindesthaltbarkeit (Aufbau)	Siehe Sacketikette
Los/Chargenkennzeichnung (Aufbau)	Siehe Sacketikette Beispiel: gd(Kennzeichnung Produktion)11(JJ)04(MM)06(TT)01(laufende tägliche Produktionsnummer)
Produktionsdatum (wenn aus Loskennzeichnung nicht zu entnehmen)	Ist aus der Chargennummer zu entnehmen

2. Allgemeine Produktbeschreibung

Möglicher Ursprung	Österreich, EU
Aussehen	Gelblich, weißes Mehl
Konsistenz	Mehl
Geruch	Produkttypisch
Geschmack	Produkttypisch
Dosierungsvorschlag	10% bezogen auf die Gesamt-Mehl-Menge
Typische Verwendung	Für die gewerbliche Erzeugung von Backwaren mit einem Erhitzungsschritt.
Geeignet für	Vegetarier, Veganer, Kosher

3. Physikalisch-chemische Angaben (beziehen sich auf 100% des Produktes)

	Durchschnittswerte und Minimal-/Maximalwerte	Einheit	Untersuchungsmethode
Wasseraufnahme	50-64	%	ICC 115/1, (Farinogramm)
Feuchtigkeit	8-12	%	Brabender
Asche	1,9-2,3	%	ICC 104/1
Säuregrad	2,5 – 3,0	EH	Schulerud
Siebung (Maschenweite)	8% >600 µ		
1.	10% 400-600 µ		
2.	10% 300-400 µ		
3.	<300 µ		
Fallzahl	62 - 75	Sec	ICC 107/1
Amylogrammeinheiten	Verkleisterungsmax. Verkleisterungstemperatur	32AE 30-32 C°	ICC 126/1
Klebermenge	10.0-15.0	%	ICC 137/1

4. Lebensmittelrechtliche Angaben

Verkehrsbezeichnung	Keimlingsmehl
Zusammensetzung lt. Lebensmittelrechtlichen Vorgaben (gemäß EU-Lebensmittelkennzeichnungs-VO):	
Zutatenliste in absteigender Reihenfolge: Weizen , Mais, Dinkel , Hirse, Lein, Luzerne, Buchweizen, Erbse, Linse	

5. Allergie- und stoffwechselkrankheitsrelevante Angaben

5.1. Verwendung von Zutaten gemäß EU-Richtlinie (2000/13EG und 2005/26EG)

	Lt. Rezeptur enthalten		Kann durch Kreuzkon- tamination ins Produkt gelangen	
	Ja	Nein	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				
- Weizen	X			
- Roggen		X	X	
- Gerste		X	X	
- Hafer		X	X	
- Dinkel	X			
- Kamut		X		X
- Hybridstämme		X		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	X	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X		X
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse				
- Mandel		X		X
- Haselnuss		X		X
- Walnuss		X		X
- Kaschunuss		X		X
- Pecannuss		X		X
- Paranuss		X		X
- Pistazie		X		X
- Macadamianuss		X		X
- Queenslandnuss		X		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben		X		X
Lupine und Lupinenerzeugnisse			X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		X

5.2. Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste

	Lt. Rezeptur enthalten		Kann durch Kreuzkon- tamination ins Produkt gelangen	
	ja	nein	ja	nein
Kuhmilchprotein		X		X
Laktose		X		X
Hühnerei		X		X
Sojaprotein		X		X
Sojaöl		X		X
Gluten	X			
Weizen	X			
Roggen		X	X	
Schaf		X		X
Rind		X		X
Schwein		X		X
Huhn		X		X
Fisch		X		X
Schalen- und Krebstiere		X		X
Mais	X			
Kakao		X		X
Hefe		X		X
Gemüse/Hülsenfrüchte (Erbse, Linse, Luzerne)	X			
Nüsse		X		X
Nussöl		X		X
Erdnuss		X		X
Erdnussöl		X		X
Sesam		X		X
Sesamöl		X		X
Glutamat		X		X
Sulfit (E220 – E227)		X		X
Benzoessäure und PHB (E210 – E219)		X		X
Azofarbstoffe (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151)		X		X
Tartrazin (E102)		X		X
Vanillin - natürlich		X		X
- synthetisch		X		X
Zimt		X		X
Koriander		X		X
Sellerie		X		X
Doldengewächse		X		X
Perubalsam		X		X
Kokosnüsse und Kokosnusserzeugnisse		X		X

6. Nährwertangaben (in 100g bzw. 100ml):

	Durchschnittswert
Brennwert (kJ)	1418
Brennwert (kcal)	339
Broteinheiten (BE)	5
Fett in g	2,6
bestehend aus: gesättigte Fettsäuren in g	0,35
Kohlenhydrate, verwertbar in g	60
bestehend aus: Gesamtzucker in g	4,6
Ballaststoffe in g	11
Eiweiß in g	12
Salz in g	0,021

Errechnete Nährstoffangaben gemäß Durchschnittswerten lt. Souci Fachmann Kraut.

7. Mikrobiologische Angaben

	Durchschnittswerte	Maximalwerte	Einheit
Aerobe Gesamtkeimzahl	10 ⁶	10 ⁷	KBE/ g
Enterobacteriaceae	10 ⁵	10 ⁶	KBE/ g
Schimmelpilze	10 ³	10 ⁴	KBE/ g
E-Coli	<10 ²	10 ²	KBE/ g

8. Aussagen zum HACCP-Konzept

Gefahren wurden mittels Gefahrenanalyse erhoben, überwacht, kontrolliert und gelenkt (7 CP's und 2 CCP), IFS zertifiziert
Zulassung als Sprossen erzeugender Betrieb gemäß Verordnung (EU) Nr. 210/2013 und gemäß Verordnung (EG) 852/2004
Unsere Produkte erfüllen alle in Österreich geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Diese lebensmittelrechtlichen Vorschriften basieren auf den EU-Vorschriften und sind damit EU konform.

9. Gentechnikfreiheit

Es besteht keine Kennzeichnungspflicht im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.

Ausgewiesene GVO-Freiheit (Screening) lt. LVA-Prüfbericht, liegt zur Einsicht aktuell auf.

Spezifikation

KeimKraft WG CH-9 kbA



10. Pestizide/ Schwermetalle / Mykotoxine / PAK gemäß EU VO (EG) Nr.:396/2005 und 1881/2006 und 629/2008

Rückstände von im BIO-Landbau und Lagerhaltung gem. EU-VO (EG) Nr. 889/2008 nicht erlaubten Pflanzen-und Lagerschutzmitteln unter der Nachweisgrenze.

Zearalenon (HPLC)	≤ Grenzwert (= 75 µg/kg lt. EG-VO Nr. 1881/2006, Punkt 2.5.3.)
Blei (AAS)	≤ Grenzwert (= 0,2 mg/kg lt. EG-VO 1881/2006, Punkt 3.1.9.)
Cadmium (AAS)	≤ Grenzwert (= 0,1 mg/kg lt. EG-VO 1881/2006, Punkt 3.2.11.)
Quecksilber (AAS)	≤ Grenzwert (= 0,1 mg/kg)
Deoxynivalenol (DON) (HPLC/ MS)	≤ Grenzwert (= 750 µg/kg lt. EG-VO 1881/2006, Punkt 2.4.4.)
Alfatoxin B1,B2,G1,G2	≤ Grenzwert (= 4,0 µg/kg)
Ochratoxin A	≤ Grenzwert (= 3,0 µg/kg)
<u>Pestizide Mulimethode (GC/ MS) DFG S19-Methode</u> - Organochlorpestizide (Bestimmungsgrenze:0,003-0,030 mg/kg) = nicht nachweisbar - Organophosphorpestizide (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,05 mg/kg) = nicht nachweisbar - Organostickstoffverbindungen (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,010 mg/kg) = nicht nachweisbar - Pyrethroide (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,020 mg/kg) = nicht nachweisbar - Carbamate und Methyl-Carbamate (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,020 mg/kg = nicht nachweisbar - Keimhemmungsmittel (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,010 mg/kg) = nicht nachweisbar Messunsicherheit +/- 50% LVA Prüfbericht liegt zur Einsicht aktuell auf.	

Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe gem. EU (VO) 835/2011

Der Hersteller bestätigt keine direkte Öl Trocknung in der hauseigenen Produktion zur Anwendung zu bringen. Diese Form der Trocknung wird als Hauptgefahrenquelle zur PAK Bildung im Produktionsprozess gewertet.

11. Produktbestrahlung

KeimKraft Produkte werden laut Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 – Artikel 10 – keiner Bestrahlung ausgesetzt.

12. Rückverfolgbarkeit

Über unsere Warenwirtschaft bis zum Lieferanten.

13. Bio-Kontrollstelle

SGS-Austria Controll Co GmbH; Kontrollnummer: AT-BIO-902.

KeimKraft Produkte sind Erzeugnisse aus biologischem/ökologischem Anbau gemäß EU Vorgaben (EG) Nr. 834/2007 und (EG) 889/2008

Manfred Hirschhofer