

ingredio GmbH Eichenbusch 9c D-59368 Werne			
Produkt-Spezifikation		Version: 1.2	
Blatt 1	von 6	erstellt am: 28.07.2018	Ihr Ansprechpartner: Bernhard K. Lange
Roggensauerteig getrocknet			BGRSGL

1. Allgemeine Angaben

Inverkehrbringer	ingredio GmbH	
Verkehrsbezeichnung	getrockneter Roggensauerteig	
Produktbeschreibung	getrockneter 3-Stufensauerteig mit 200 Säuregraden	
Sensorik	Farbe/Aussehen:	braun
	Geruch:	aromatisch
	Geschmack:	leicht säuerlich-malzig
	Konsistenz/Textur:	freifließendes Pulver
Anwendungsempfehlung (Standardrezeptur)	Die Zugabemenge beträgt zwischen 0,5 und 4%, bei reinen Roggenbrotten bis zu 6% auf Getreidemahlerzeugnisse	
Ursprungsland		
Herkunftsland		

2. Produktzusammensetzung

2.1. Zutatenliste (gem. EU VO 1169/2011)

Zutatenliste des Produktes
Roggemehl, (Wasser, Starterkultur)

2.2. Zutatenliste (gem. EU VO 1169/2011)

Enthält neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten (Novel Food) gemäß VO (EG) 258/97

Ja

Nein

ingredio GmbH Eichenbusch 9c D-59368 Werne			
Produkt-Spezifikation		Version: 1.2	
Blatt 2	von 6	erstellt am: 28.07.2018	Ihr Ansprechpartner: Bernhard K. Lange
Roggensauerteig getrocknet			BGRSGL

3. Ernährungsinformationen

3.1. Nähr- und Energiewerte pro 100 g | Big 7

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Energie (kJ)	1190 kJ
Energie (kcal)	284 kcal
Fett (g)	3,0 g
gesättigte Fettsäuren (g)	0,2 g
Kohlenhydrate (g)	21 g
Zucker (g)	1,0 g
Eiweiß (g)	13 g
Salz (g)	0,04 g


3.2. weitere Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Ballaststoffe	22,6 g

3.3. Eignung für spezielle Ernährungsformen

Ernährungsform	Ja	Nein	Bemerkung
Vegetarisch: enthält keine Zutaten aus Bestandteilen toter Tiere	X		
Vegan: enthält keine von Tieren stammenden Zutaten	X		
Halal: gemäß islamischen Speisegesetz		X	
Koscher: gemäß jüdischem Speisegesetz		X	


ingredio GmbH Eichenbusch 9c D-59368 Werne			
Produkt-Spezifikation		Version: 1.2	
Blatt 3	von 6	erstellt am: 28.07.2018	Ihr Ansprechpartner: Bernhard K. Lange
Roggensauerteig getrocknet			BGRSGL

4. chemisch-physikalische Eigenschaften / Reinheit

	Durchschnittswerte & Toleranz	Untersuchungsmethode
Gewicht		
Trockensubstanz (%)		
Feuchtigkeitsgehalt (%)		
ph-Wert	3,1 - 3,7	
a _w -Wert		
Säuregrad	180 - 210	
Freie Fettsäuren		
Peroxidzahl		
Schüttgewicht/Dichte		
Schmelzpunkt		
Korngrößenverteilung		
Ascorbinsäuregehalt		
SO ₂ -Gehalt (mg/kg)		
Alkoholgehalt (g/kg)		
Reinheitsgrad		
Bruchanteil		
Arteigene Verunreinigungen		
(Stiele, Kerne...)		

5. Mikrobiologische Angaben

	Richtwerte /KbE/g	Warnwerte /KbE/g
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl		
Enterobacteriaceae		
Coliforme Keime		
E. Coli		
Salmonellen		
Koagulase-positive Staphylokokken		
Bacillus cereus		
Schimmelpilze		
Hefen		
Listeria monocytogenes		
Sporen sulfitreduzierender Clostridien		

ingredio GmbH Eichenbusch 9c D-59368 Werne				
Produkt-Spezifikation			Version: 1.2	
Blatt 4	von 6	erstellt am: 28.07.2018	Ihr Ansprechpartner: Bernhard K. Lange	
Roggensauerteig getrocknet			BGRSGL	

zu 5.

Die Gehalte an Mykotoxinen und anderen Kontaminanten überschreiten nicht die in der VO (EG) Nr. 1881/2006 sowie in der Mykotoxin-Höchstmengenverordnung festgelegten Grenzwerte.

Die mikrobiologischen Werte entsprechen den Anforderungen des LFGB, der VO (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Werte für Lebensmittel bzw. den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie)

Ja Nein


Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung

Ja Nein

6. Allergene

Anwesenheit von Zutaten mit allergenem Potential nach EU-VO 1169/2011

	im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide	Ja	k.A.
Weizen (wie Dinkel und Khorasan)	Nein	k.A.
Roggen	Ja	k.A.
Gerste	Nein	k.A.
Hafer	Nein	k.A.
Krebstiere	Nein	k.A.
Eier	Nein	k.A.
Fische	Nein	k.A.
Erdnüsse	Nein	k.A.
Soja	Nein	k.A.
Milch (inkl. Laktose)	Nein	k.A.
Schalenfrüchte	Nein	k.A.
Mandeln	Nein	k.A.
Haselnüsse	Nein	k.A.
Walnüsse	Nein	k.A.
Kaschunüsse	Nein	k.A.
Pekannüsse	Nein	k.A.
Paranüsse	Nein	k.A.
Pisazien	Nein	k.A.
Macadamianüsse	Nein	k.A.
Sellerie	Nein	k.A.
Senf	Nein	k.A.
Sesamsamen	Nein	k.A.
Schwefeldioxid (mehr als 10mg)	Nein	k.A.
Soja	Nein	k.A.
Weichtiere	Nein	k.A.

ingredio GmbH Eichenbusch 9c D-59368 Werne			
Produkt-Spezifikation		Version: 1.2	
Blatt 5	von 6	erstellt am: 28.07.2018	Ihr Ansprechpartner: Bernhard K. Lange
Roggensauerteig getrocknet			BGRSGL

7. GVO

Hiermit wird bestätigt, dass das genannte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand den derzeit geltenden Lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnungen (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermitteln keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und der Artikel nicht aus gentechnisch veränderten kennzeichnungspflichtigen Organismen besteht.

Ja
 Nein

8. Bestrahlung

	Ja	Nein
Das Produkt/der Rohstoff ist mit ionisierenden Strahlen behandelt		X
Das Produkt/der Rohstoff enthält Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden		X

9. Qualitätssicherung / HACCP

Welche Detektoren / Überprüfungen durchläuft das Produkt?
--

Bei Detektoren die Sensibilität, bei Kontrollsieben die Maschenweite, etc. angeben

Art	Details
Sieb	max. 2,5mm
Metalldetektor	FE 2,5mm ; SS/Al 3,0mm

Ein HACCP-Konzept ist vorhanden
--

Ja
 Nein

Betrieb zertifiziert nach (z.B. ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS)

IFS

ingredio GmbH Eichenbusch 9c D-59368 Werne			
Produkt-Spezifikation		Version: 1.2	
Blatt 6	von 6	erstellt am: 28.07.2018	Ihr Ansprechpartner: Bernhard K. Lange
Roggensauerteig getrocknet			BGRSGL

10. Verpackung

Gebindeart	Papiersack mit PE-Inliner	
Gebindegröße	20kg	
Verpackungsmaterial		
Palettenfaktor	VE je Lage	3 Sack
	VE je Palette	30 Sack

Die Verpackung entspricht den Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), den Vorgaben der EU Verordnungen 1935/2004, 2023/2006, 450/2009 und 10/2011. Es gehen keine geruchlichen, geschmacklichen oder sonstige Beeinträchtigungen der gelieferten Ware vom Verpackungsmaterial aus.

11. Produkthandling

Transportbedingungen	trocken
Lagerbedingungen	kühl und trocken
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum	12 Monate

12. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet (z.B. Artikelnummer, MHD, Produktcode, Chargennummer)

Chargennummer auf Etikett

13. Food Defense

Der Hersteller/Vorlieferant unterhält ein System zum Produktschutz. Er bestätigt, dass eine Gefahrenanalyse und eine Bewertung der verknüpften Risiken zum Produktschutz durchgeführt und dokumentiert wird. Basierend auf dieser Bewertung und auf den gesetzlichen Anforderungen sind die für die Sicherheit kritischen Bereiche zu identifizieren. Die dazu notwendigen Verantwortlichkeiten sind eindeutig definiert.

Ja

Nein

14. Bestätigung

Der Hersteller/Vorlieferant des Produktes bestätigt, dass die gelieferte Ware nach Beschaffenheit und Deklaration den geltenden EU- und deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften entspricht.

Der Hersteller/Vorlieferant bestätigt die Vollständigkeit und Richtigkeit der gemachten Angaben. Die Produktspezifikation des Herstellers/Vorlieferanten liegt der ingredio GmbH in Urschrift vor.

Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.

Werne, den 28.07.2018

QMB Bernhard K. Lange