


| | | | |
|---|-------|---|--|
| ingredio GmbH Eichenbusch 9c D-59368 Werne | |  | |
| Produkt-Spezifikation | | Version: 1.0 | |
| Blatt 1 | von 6 | erstellt am: 02.07.2019 | Ihr Ansprechpartner: Bernhard K. Lange |
| BIO-minimalback 0,5% | | | BMBMIM |

1. Allgemeine Angaben

| | | |
|---|--|---------------------|
| Inverkehrbringer | ingredio GmbH | |
| Verkehrsbezeichnung | Backmittel | |
| Produktbeschreibung | minimalistisches Backmittel auf Dinkelbasis | |
| Sensorik | Farbe/Aussehen: | hellbraun |
| | Geruch: | nach Mehl, arteigen |
| | Geschmack: | nach Mehl, arteigen |
| | Konsistenz/Textur: | Pulver |
| Anwendungsempfehlung (Standardrezeptur) | Das Backmittel eignet sich für alle Arten hefegelockerter Backwaren. Die Zugabemenge beträgt zwischen 0,1% und 0,5% auf Getreidemahlerzeugnisse. | |
| Ursprungsland | | |
| Herkunftsland | | |

2. Produktzusammensetzung

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


| |
|---|
| Zutatenliste des Produktes |
| Dinkelmehl*, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300) |
| * Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-005 |

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

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

Ja

Nein

| | | | | |
|--|-------|-------------------------|---|--|
| ingredia GmbH Eichenbusch 9c D-59368 Werne | | |  | |
| Produkt-Spezifikation | | Version: 1.0 | | |
| Blatt 2 | von 6 | erstellt am: 02.07.2019 | Ihr Ansprechpartner: Bernhard K. Lange | |
| BIO-minimalback 0,5% | | | BMBMIM | |

3. Ernährungsinformationen

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

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

| | |
|---------------------------|----------|
| Energie (kJ) | 1424 kJ |
| Energie (kcal) | 340 kcal |
| Fett (g) | 2,6 g |
| gesättigte Fettsäuren (g) | 0,4 g |
| Kohlenhydrate (g) | 62 g |
| Zucker (g) | 1,7 g |
| Eiweiß (g) | 13 g |
| Salz (g) | 0,02 g |


3.2. weitere Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |

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: 1.0 | |
| Blatt 3 | von 6 | erstellt am: 02.07.2019 | Ihr Ansprechpartner: Bernhard K. Lange | |
| BIO-minimalback 0,5% | | | BMBMIM | |

4. chemisch-physikalische Eigenschaften / Reinheit

| | Durchschnittswerte & Toleranz | Untersuchungsmethode |
|---------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| Gewicht | | |
| Trockensubstanz (%) | | |
| Feuchtigkeitsgehalt (%) | | |
| ph-Wert | | |
| a _w -Wert | | |
| Säuregrad | | |
| 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: 1.0 | |
| Blatt 4 | von 6 | erstellt am: 02.07.2019 | Ihr Ansprechpartner: Bernhard K. Lange | |
| BIO-minimalback 0,5% | | | BMBMIM | |

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) | Ja | k.A. |
| Roggen | Nein | 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. |
| Lupine | Nein | k.A. |
| Weichtiere | Nein | k.A. |

| | | | | |
|--|-------|-------------------------|---|--|
| ingredia GmbH Eichenbusch 9c D-59368 Werne | | |  | |
| Produkt-Spezifikation | | | Version: 1.0 | |
| Blatt 5 | von 6 | erstellt am: 02.07.2019 | Ihr Ansprechpartner: Bernhard K. Lange | |
| BIO-minimalback 0,5% | | | BMBMIM | |

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 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Das Produkt/der Rohstoff enthält Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

9. Qualitätssicherung / HACCP

Welche Detektoren / Überprüfungen durchläuft das Produkt?


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

| Art | Details |
|-----|---------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Ein HACCP-Konzept ist vorhanden

Ja Nein

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

| | | | |
|--|-------|-------------------------|---|
| ingredio GmbH Eichenbusch 9c D-59368 Werne | | |  |
| Produkt-Spezifikation | | Version: 1.0 | |
| Blatt 6 | von 6 | erstellt am: 02.07.2019 | Ihr Ansprechpartner: Bernhard K. Lange |
| BIO-minimalback 0,5% | | | BMBMIM |

10. Verpackung

| | | |
|----------------------------|---------------------------|---------|
| Gebindeart | Papiersack mit PE-Inliner | |
| Gebindegröße | 10 kg | |
| Verpackungsmaterial | | |
| Palettenfaktor | VE je Lage | 7 Sack |
| | VE je Palette | 80 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 | 9 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 02.07.2019

QMB Bernhard K. Lange