

Produktespezifikation

Artikelnr.	10728	Produktart	Nahrungsmittel
Artikel Beschreibung	Hartweizengriess fein	Produktionsland	Schweiz
Artikel Sachbezeichnung	Hartweizengriess	Label	Konventionell
Einheiten:	LOSE (LKW Tankwagen), PS10 (Papiersack), PS25 (Papiersack)		

Zutaten	Menge	Herkunft
Hartweizengriess	100%	CAN, FR, SK, CZ
Deklaration Zutaten gemäss Schweizerischer Gesetzgebung (LIV)		

Phys./chem. Kennzahlen	Methode	Richtwert (Unten)	Richtwert (Oben)	Grenzwert (Unten)	Grenzwert (Oben)
Wassergehalt %	Trockenschrank 130°C		14.5		15.0
Aschegehalt g/100g	Muffelofen	0.700	0.900		
Protein % TS		12.0			
Trockenglutengehalt g/100g		11.5			
Gelbwert (b)		22.0			
Siebanalyse (g/100g)					
Feinanteil g/100g		0.0	6.0		
Rückstand Sieb 125µm		25.0	35.0		
Rückstand Sieb 200µm		55.0	75.0		
Rückstand Sieb 315µm		0.0	8.0		
Rückstand Sieb 400µm		0.0	2.0		
Stippen-Anzahl n/dm ²			50		

Sensorik/Produkteigenschaften

Farbe	gelblich
Aussehen/Form	einheitlicher Griess
Geruch	frisch
Geschmack	artypisch
Konsistenz/Struktur	freifliessend

Nährwerte (100g enthalten)

Energie [kcal]	342
Energie [kJ]	1450
Fett	1.5
gesättigte Fettsäuren	0.4
Trans-Fettsäuren	0.0
Cholesterin	0.0
Kohlenhydrate	68.0
Zucker	1.0
Stärke	67.0
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)	4.0
Eiweiss	12.0
Natrium	<0.01
Nährwertquelle	Literatur

Mikrobiologische Kennzahlen	Methode	Richtwert (Unten)	Richtwert (Oben)	Grenzwert (Unten)	Grenzwert (Oben)
Aerobe Mesophile Keime	SLMB [KBE/g]		100'000		
Schimmelpilze	SLMB [KBE/g]		1'000		
Hefen	SLMB [KBE/g]		1'000		
Staphylococcus aureus	SLMB [KBE/g]		100		
Escherichia Coli	SLMB [KBE/g]		10		
Coliforme	SLMB [KBE/g]		1'000		
Bacillus cereus	SLMB [KBE/g]		1'000		

Herstellverfahren

Getreideannahme, Getreidereinigung, Vermahlung, Lagerung, Verpacken.

Lagerbedingungen/Haltbarkeit

Lagerung und Transport: Lichtgeschützt, kühl (Raumtemperatur) und trocken, <60% rel. Luftfeuchtigkeit, geruchsneutral.

Schutzatmosphäre: Nein

Datierungstyp: "mindestens haltbar bis", Tag.Monat.Jahr

Mindesthaltbarkeit (Tage): 180

QM/QS

Rückstände von Pflanzenbehandlungs- und Vorratsschutzmittel, Mykotoxinen, Schwermetalle gemäss Schweizerischer Gesetzgebung (VPRH, VHK, HyV, Bio-V).

Der Hersteller unternimmt die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen, damit das Produkt frei ist von Fremdkörpern (wie Metall, Holz, Plastik, etc.).

HACCP-Konzept gemäss Codex Alimentarius vorhanden. Glas-/Hartplastikmanagement ist vorhanden.

Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet mit Chargen-/Postennummer und Haltbarkeitsdatum.

Zertifizierung

Der Lieferant ist nach ISO 22'000 und FSSC 22000 (Food Safety System Certification) zertifiziert. Dieser Lebensmittelsicherheitsstandard wird international durch die Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt. Die aktuellen Zertifikate können auf der Webseite heruntergeladen werden.

Gentechnik/GVO

Ohne Gentechnik hergestellt, enthält keine GVO gemäss Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL) 817.022.51 Art. 8 Absatz 7.

Allergene

Die Allergene sind in der Zutatenliste gemäss Schweizerischer Gesetzgebung deklariert:

Enthält glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Bestätigungen

Das Produkt wird nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Das Produkt wird einer Qualitätskontrolle gemäss den internen Vorschriften unterzogen.

Das Produkt ist nach den Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt und entspricht allen Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung.