



## Weizengrieß, 1 kg

Art. Nr. DE00003101

### Produktbeschreibung

Weizengrieß aus hochqualitativem Getreide zur Verwendung als Nahrungsmittel und zum Backen.

### Sensorik

Farbe: hellgelb  
Geruch: typisch, arteigen, frei von jeglichem Fremdgeruch  
Geschmack: typisch, arteigen, frei von jeglichem Fremdgeschmack  
Textur: pulverförmig

### Zutaten

nur für industrielle Weiterverarbeitung  
WEIZENGrieß.

### Zolltarifnummer

11031190

### Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich

Energiegehalt: 1.364 kJ (321 kcal)  
Fett: 0,8 g  
- davon gesättigt: 0,10 g  
Kohlenhydrate: 69 g  
- davon Zucker (Mono- und Disaccharide): 1,7 g  
Ballaststoffe: 3,5 g  
Eiweiß: 10 g  
Salz: 0,00 g

\*Salz aus natürlichen Natriumquellen

### Anwendung

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgebacken werden.

### Allergen-Liste

Potenzielle allergene Lebensmittel * (enthalten)	laut Rezeptur	auf der Linie	im Betrieb
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	✓	✓	✓
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			
Eier und Eierzeugnisse			
Fisch und Fischerzeugnisse			
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			
Soja und Sojaerzeugnisse			
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)			
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			
Senf und Senferzeugnisse			
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse			
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration über 10 mg/kg			
Lupinen und Lupinerzeugnisse			
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse			

### Verpackung

1 kg Papiersack, 1 Karton = 10 x 1 kg,  
1 Palette = 80 Kartons á 10 kg = 800 kg

### Haltbarkeit ab Erzeugungsdatum

365 Tage

### Restlaufzeit bei Anlieferung

185 Tage

### Lagerbedingungen

Vor Wärme und Feuchtigkeit geschützt bei Raumtemperatur lagern!

### Weitere Kennzahlen

Chem. - physikalische Produktdaten:

Feuchtigkeit (IR-Trocknung 110°C): max. 15,5 %  
Mineralstoffgehalt (ICC-Std.Nr. 104/1): max. 0,580 %  
Fallzahl (ICC-Std.Nr. 107/1): mind. 220 s  
Feuchtkleber (ICC-Std.Nr. 137/1): mind. 27,0 %  
Protein (NIR-Messung): mind. 12 %

### Siebanalyse:

>1000 µm: max. 1 %  
<350 µm: max. 4 %



Seite 2 von 2

Version PS-DE00003101v004

Gültig ab 05.08.2025

## Compliance

Das Produkt entspricht den geltenden europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sowie dem Österreichischen Lebensmittelrecht und ist für die menschliche Ernährung geeignet.

### LEBENSMITTELRECHTLICHE VERORDNUNGEN, RICHTLINIEN:

Verordnung (EG) 1333/2008 Lebensmittelzusatzstoffe

Verordnung (EG) 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung

Verordnung (EG) 1334/2008 Aromenverordnung

Verordnung (EG) 178/2002 Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts

Verordnung (EG) 852/2004 Lebensmittelhygiene

### KONTAMINANTEN:

Der Gehalt an bestimmten Kontaminanten (wie zB Mykotoxine, Schwermetalle) entspricht den Vorgaben der Verordnung (EG) 2023/915 Festsetzung der Höchstgehalt an bestimmten Kontaminanten.

### PESTIZIDE:

Das Produkt entspricht der Verordnung (EG) 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen.

### LEBENSMITTELKONTAKTMATERIALIEN:

Die Verpackungsmaterialien sind lebensmittelrechtlich unbedenklich und entsprechen der Verordnung (EG) 1935/2004, der Verordnung (EG) 2023/2006 und dem Codex Alimentarius Austriacus.

### GMO-STATEMENT, NANOMATERIALIEN, IONISIERENDE STRAHLUNG:

Dieses Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel i.d.g.F.

Wir bestätigen, dass das Produkt und die darin enthaltenen Zutaten keiner Kennzeichnungspflicht für Nanomaterialien nach der Verordnung (EG) 1169/2011 unterliegen.

Das Produkt wurde keiner ionisierenden Strahlenbehandlung unterzogen und es werden keine strahlenbehandelten Zutaten verwendet.

### LEBENSMITTELSICHERHEIT, ZERTIFIKATE:

Wir orientieren uns an den höchsten Qualitätsstandards. Wir sind zertifiziert nach dem International Featured Standard Food (IFS Food) zertifiziert in der gültigen Fassung, produktbezogene Zertifizierungen und unsere Ziele im Bereich der Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung finden Sie unter [www.lupo.at](http://www.lupo.at).