



Seite 1 von 2
Version PS-DE00014225v003
Gültig ab 09.04.2024

Weizenmehl T 700 Bäcker

Art. Nr. DE00014225

Produktbeschreibung

Weizenmehl aus hochqualitativem Getreide für alle Führungsarten zur Herstellung von Broten und Kleingebäck. Dieses Weizenmehl ist mit Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure je nach Grundqualität des Getreides behandelt.

Sensorik

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

Zutaten

nur für industrielle Weiterverarbeitung

WEIZENmehl, je nach Erntebedingungen
WEIZENmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel
Ascorbinsäure.

Zolltarifnummer

11010015

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich

Energiegehalt: 1.383 kJ (326 kcal)
Fett: 1,3 g
- davon gesättigte Fettsäuren: 0,19 g
Kohlenhydrate: 67 g
- davon Zucker (Mono- und Disaccharide): 0,66 g
Ballaststoffe: 4,8 g
Eiweiß: 13 g
Salz: 0,00 g

Salz aus natürlichen Natriumquellen

Anwendung

Zur Abgabe an die Lebensmittelhersteller zur Weiterverarbeitung.
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 Lupinenerzeugnisse			
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse			

Verpackung

25 kg 2-lagiger Papiersack oder lose
1 Palette = 30 x 25 kg = 750 kg

Haltbarkeit ab Erzeugungsdatum

365 Tage

Restlaufzeit bei Anlieferung

300 Tage

Lagerbedingungen

Vor Wärme und Feuchtigkeit geschützt bei Raumtemperatur lagern!

Weitere Kennzahlen

Chem. - physikalische Produktdaten:

Feuchtigkeit (IR-Trocknung 110°C): max. 15,00 %
Mineralstoffgehalt (ICC-Std.Nr. 104/1): 0,660 - 0,790 %
Feuchtkleber (ICC-Std.Nr. 137/1): 30,0 - 33,0 %
Fallzahl (ICC-Std.Nr. 107/1): 300 - 400 s

Extensogramm (ICC-Std.Nr. 114/1):

Wasseraufnahme: 57,0 - 60,0 %
Energie: 120 - 140 cm²
Verhältniszahl: 1,8 - 2,2



Seite 2 von 2

Version PS-DE00014225v003

Gültig ab 09.04.2024

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.