

erhalten am 26.11.2019

STAV 106799

2019

Gloria Korngut Roggenvollkornschrot gebrochen; 572306 (25 kg); 572301 (lose)



Produktspezifikation

Gloria Korngut Roggenvollkornschrot gebrochen
25 kg, lose

Artikelnummer	572306 (25 kg) 572301 (lose)
GTIN	04000475005537
Verkehrsbezeichnung	Roggenvollkornschrot
Produktbeschreibung	Gloria Korngut Roggenvollkornschrot gebrochen ist ein aus keimfähigem, gesundem, gentechnologisch nicht verändertem und nicht bestrahltem Brotroggen der Art Secale Cereale L. hergestelltes Mahlerzeugnis. Das Schrot zeichnet sich durch einen hohen Anteil an längsgebrochenen groben Schrotanteilen aus.
Zutaten (in absteigender Reihenfolge)	Roggenvollkornschrot

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen:	graue, überwiegend grobe, längs gebrochene Roggenkörner
Geruch:	frisch, arteigen, ohne Fremdgeruch
Geschmack:	frisch, arteigen, ohne Fremdgeschmack

Nährwertangaben ¹⁾ gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011		
	Einheit	bezogen auf 100 g
Energie	kJ / kcal	1344 / 318
Fett	g	1,7
- davon gesättigte Fettsäuren	g	0,2
Kohlenhydrate	g	60,1
- davon Zucker	g	1,0
Ballaststoffe	g	13,3
Eiweiß ²⁾	g	9,0
Salz ³⁾	g	< 0,01

¹⁾ Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel. Nährwertangaben unterliegen naturbedingten Schwankungen.

²⁾ Eiweiß = Gesamtstickstoff x 6,25

³⁾ Salz (Salzäquivalent) = Natrium x 2,5

Erstellt von: H. Lenz	Freigegeben durch: K. Gunkel	Version 1 gültig ab: 12.09.2019
-----------------------	------------------------------	------------------------------------

GoodMills Deutschland GmbH, Aurora Mühle Hamburg • Trettaustraße 49 • D-21107 Hamburg
Phone: +49 40 75 109-01 • Fax: +49 40 75 109-131 • auroramuehle@goodmills.de • www.goodmills.de

2019
Gloria Korngut Roggenvollkornschrot gebrochen; 572306 (25 kg); 572301 (lose)



Analytische Kennzahlen

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle analytisch erfassten Eigenschaften naturbedingten Schwankungen unterliegen.

Chemische Parameter			
	Methode	Wertebereich	Einheit
Wassergehalt	1h 130° C	13,0 – 16,0	%
Mineralstoffgehalt	ICC 104/1	1,5 - 1,9 (Vollkorn)	% i. Tr.
Fallzahl	ICC 107/1	190 - 260	sec

Rheologische Parameter			
	Methode	Wertebereich	Einheit
Amylogramm	ICC 126/1		
Verkleisterungsmaximum		600 – 1200	AE
Verkleisterungstemperatur		> 68,0	°C

Physikalische Parameter			
	JEL Laborsiebmaschine, 100g/ 2min	Wertebereich	Einheit
Granulation			
> 2000 µm		> 70	%
> 1000 µm		15 – 25	%
Durchfall		< 8	%

Mikrobiologische Parameter			
Das Produkt entspricht der aktuellen Empfehlung für Getreidemehle aus Weizen, Roggen, Dinkel der Fachgruppe Lebensmittel-Mikrobiologie und Lebensmittel-Hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM):			
	Richtwert	Warnwert	Einheit
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (30°C)	1 x 10 ⁶	-	KbE/g
Escherichia coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²	KbE/g
Schimmelpilze	1 x 10 ⁴	-	KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³	KbE/g
Präsumtive Bacillus cereus	1 x 10 ²	1 x 10 ³	KbE/g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	1 x 10 ²	1 x 10 ³	KbE/g
Salmonella	-	n.n. in 25 g	KbE/g
Anmerkung: Die mikrobiologische Belastung von Getreidemahlerzeugnissen unterliegt natürlichen Schwankungen. Durch besondere Sorgfalt erreichen wir, dass sich der mikrobiologische Status unserer Mahlprodukte auf dem jeweils niedrigsten erreichbaren Niveau befindet.			

2019

Gloria Korngut Roggenvollkornschrot gebrochen; 572306 (25 kg); 572301 (lose)



Produktsicherheit	
Bei Gloria Korngut Roggenvollkornschrot gebrochen handelt es sich um ein Lebensmittel, das in zubereiteter/ verarbeiteter Form nach vollständigem Durcherhitzen für den menschlichen Verzehr oder den Einsatz als Futtermittel bestimmt ist. Getreidemahlprodukte und Teige sind nicht zum Rohverzehr geeignet. Das Produkt wird im Rahmen eines zertifizierten QM-Systems (IFS Food) hergestellt und entspricht allen Anforderungen der deutschen und europäischen Lebensmittelgesetzgebung. Gloria Korngut Roggenvollkornschrot gebrochen wird entsprechend der Lebensmittelhygiene-VO aus hygienisch einwandfreien Rohstoffen hergestellt. Die Abwesenheit von Fremdbestandteilen und Verunreinigungen wird entsprechend dem jeweiligen Stand der Technik durch ein modernes HACCP-Konzept gewährleistet.	
Mykotoxine	Entspricht Verordnung (EG) Nr. 1831/2003: Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
Schwermetalle	Entspricht Verordnung (EG) Nr. 1831/2003: Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
Pflanzenschutzmittel	Entspricht Verordnung (EG) Nr. 396/2005: Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs
GMO	Entspricht Verordnung (EG) Nr. 1829/2003: Genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel Entspricht Verordnung (EG) Nr. 1831/2003: Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln
Anmerkung: Das Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebens- und Futtermittelrechts in der jeweils gültigen Fassung. Die Erfüllung der Ansprüche bestimmter Verbrauchergruppen (z.B. Säuglinge und Kleinkinder) bedürfen einer vorherigen gegenseitigen Abstimmung.	

2019
Gloria Korngut Roggenvollkornschrot gebrochen; 572306 (25 kg); 572301 (lose)



Allergene (Zutaten)	Die Zutaten-Kennzeichnung erfolgt gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Folgende kennzeichnungspflichtige Zutaten sind im Produkt rezepturbedingt enthalten:
	☒ Glutenthaltige Getreide (Roggen) ☐ Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse ☐ Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Schalenfrüchte ☐ Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Schwefeldioxid und Sulfite ☐ Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Allergene (Kreuzkontaminationen im Sinne nebenstehender Erklärung)	Folgende kennzeichnungspflichtige Allergene werden bei der Produktion anderer Produkte regelmäßig auf derselben Linie verarbeitet. Die Angaben zur Kreuzkontamination unterliegen keiner Versionspflege.
	☒ Glutenthaltige Getreide (Weizen, Dinkelweizen) ☐ Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse ☐ Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Schalenfrüchte ☐ Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Schwefeldioxid und Sulfite ☐ Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Anbau, Ernte, Lagerung, Transport) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren Kreuzkontamination, z.B. durch botanische Verunreinigungen, nicht immer sicher ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, die vollständige Abwesenheit kennzeichnungspflichtiger Allergene zu garantieren.

2019
Gloria Korngut Roggenvollkornschrot gebrochen; 572306 (25 kg); 572301 (lose)



Lager- und Transportbedingungen

Empfehlung: kühl, trocken, dunkel, sauber, ohne Fremdgerüche

Haltbarkeit

Bei sachgemäßer Lagerung ist das Produkt 6 Monate (lose Ware 3 Monate) haltbar.

Verpackung

- lose in ausschließlich Lebensmittel transportierenden Tankwagen gemäß Lebensmittel-hygiene-VO
- gesackt in zweilagigen 25 kg Papierventilsäcken (Papier chlorfrei gebleicht), 24 Sack/Palette

Das Verpackungsmaterial entspricht allen deutschen und europäischen rechtlichen Anforderungen.

Das Herstellerwerk Goodmills Deutschland GmbH, Aurora Mühle Hamburg ist an folgendes Entsorgungssystem angeschlossen:

- ☒ Duales System Deutschland
- ☐ Repa Resy
- ☐ Interseroh
- ☐

Codierung

Beispiel	49 88888 07.10.2017 0126
Produktionsstätte	49 = Werknummer für die Aurora-Mühle Hamburg
Charge	88888 = 5-stellige Auftragsnummer aus der Materialwirtschaft
MHD	Tag.Monat.Jahr (TT.MM.JJJJ)
Sacknummer	0126 = laufende Sacknummer der betreffenden Charge

Unsere Auskünfte über Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen erfolgen nach bestem Wissen, jedoch unverbindlich. Sie befreien Sie nicht von der eigenen Prüfung der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke und in Bezug auf die Verletzung etwaiger Schutzrechte Dritter. Wir liefern unsere Produkte in einwandfreier Qualität entsprechend unseren "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".