

Produktspezifikation

Art.-Nr.: 3278..

Bio-Maisgrieß

Version: 007

Stand: 24.07.2023

Produktbeschreibung: Mais wird gereinigt, vermahlen und gesiebt.

Geruch / Geschmack: arttypisch, frisch

Aussehen / Farbe: gelber Grieß

Chem. / phys. Daten:	Feuchtigkeit:	max.	15,0 g / 100 g
	Reinheit:	min.	99,9 %

Nährwerte: Hauptbestandteile in 100 g Produkt (Durchschnittswerte):

Brennwert:	1469 kJ / 349 kcal
Fett:	2,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	76,1 g
- davon Zucker:	0,8 g
Ballaststoffe:	0,8 g
Eiweiß:	5,9 g
Salz:	< 0,1 g

Mikrobiologie:

aerobe Gesamtkeimzahl:	<	1.000.000 KbE/g
E. Coli:	<	100 KbE/g
Hefen:	<	5.000 KbE/g
Schimmelpilze:	<	10.000 KbE/g
Salmonellen / 25 g:		negativ

Gesetzliche Bestimmungen: Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmung (insbesondere dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) nach dem jeweils aktuellen Stand sowie der EU-Verordnung Nr. 2018/848 vom 30.Mai 2018 über den ökologischen Landbau.

Bio-Kontrollnr.: DE-ÖKO-001

GVO: Das Produkt ist nach VO EG 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Haltbarkeit: Das Produkt ist bei kühler (max. 18 °C) und trockener Lagerung im verschlossenen Originalgebinde mindestens 8 Monate ab Produktionsdatum haltbar.

Verpackung: Es wird bestätigt, dass gemäß VO(EU) 1935/2004 und VO(EU) 10/2011, alle gelieferten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und für Ihren Verwendungszweck in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind. Die Herstellung der Verpackung ist konform mit VO(EU) 2023/2006.

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

Diese Daten und Informationen haben wir nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt erstellt. Sie sind dennoch lediglich als unverbindliche Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von einer eigenen Prüfung.

(Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II)

[illegible]

Verwendung von Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können (kennzeichnungspflichtig!)							
	Laut Rezeptur als Zutat enthalten			Kreuzkontamination möglich			Zusätzliche Informationen
	nein	ja	Zutat / Erläuterung	nein	Ja (auf gleicher Linie)	Bemerkung	im Betrieb vorhanden
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x				x	Lager	x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	x			x			
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x			x			x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x			x			
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	x			x			x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x				x	Feldeintrag, Transport, Lager	x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	x			x			x
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x			x			x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	x			x			x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x			x			x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	x			x			x
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	x			x			
Lupine und Lupinenerzeugnisse	x			x			x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	x			x			

Verwendung von Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können gemäß ALBA Liste							
	Laut Rezeptur als Zutat enthalten			Kreuzkontamination möglich			Zusätzliche Informationen
	nein	ja	Zutat / Erläuterung	nein	Ja (auf gleicher Linie)	Bemerkung	im Betrieb vorhanden
Mais		x					x
Hülsenfrüchte	x				x	Soja	x
Hühnerei	x			x			x
Hefe	x			x			x

Auf Grund des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Anbau, Ernte, Lagerung, Transport etc.) ist es unmöglich jede Möglichkeit einer zufälligen, unvermeidbaren oder unbeabsichtigter Kreuzkontamination völlig auszuschließen. Eine Garantie der kompletten Abwesenheit kennzeichnungspflichtiger Allergene ist daher nicht möglich.

Wir versichern hiermit die Richtigkeit aller Angaben. Wir haben zur Kenntnis genommen, dass falsche Angaben in dieser Erklärung gesundheitliche Beeinträchtigungen bei Allergikern nach sich ziehen können.

Ort / Datum: Altdorf, 24.07.2023	Altdorfer Mühle GmbH Qualitätssicherung
-------------------------------------	--

Erklärung zur Verwendung ‚genetisch veränderter Organismen‘

Artikel / Rohstoff	Bio-Maisgrieß
Lieferant / Hersteller	Altdorfer Mühle GmbH

Nr.	Frage		Falls ja, welche? / Bemerkungen
1	Handelt es sich bei dem Produkt um einen GVO oder enthält das Produkt GVO? (Ausgenommen zufällige oder nicht vermeidbare GVO-Anteile von < 0,9 %)	x nein ☐ ja	
2	Ist das Produkt ganz oder teilweise aus GVO hergestellt, enthält aber keinen GVO mehr oder besteht nicht mehr aus GVO? (Ausgenommen zufällige oder nicht vermeidbare GVO-Anteile von < 0,9 %)	x nein ☐ ja	
3	Wurden bei der Herstellung des Produktes genetisch veränderte Hilfsstoffe eingesetzt, die nicht mehr im Endprodukt vorhanden sind (z. B. Enzyme, etc.)?	x nein ☐ ja	
4	Werden bei der Herstellung des Produkts Trägermaterialien auf GV-Mais - oder GV-Soja – Basis verwendet?	x nein ☐ ja	
5	Enthält das Produkt Bestandteile anderer kultivierter genetisch modifizierter Pflanzen? (z. B. Raps, Zuckerrüben, etc.)?	x nein ☐ ja	
6	Besteht die Möglichkeit einer Kreuzkontamination mit GVO? Falls ja: mit welchen GVO?	x nein ☐ ja	ausgenommen zufällige oder nicht vermeidbare GVO-Anteile von < 0,9 %
7	Liegt für das Produkt ein IP (Identity Preserved) – Zertifikat vor? Falls ja: eine Kopie wird diesem Schreiben beigelegt	x nein ☐ ja	
8	Liegen Untersuchungsergebnisse auf GVO vor? Falls ja: eine Kopie wird diesem Schreiben beigelegt	x nein ☐ ja	
9	Betrifft das Untersuchungsergebnis eine Charge, die wir erhalten haben? Falls ja: welche?	☐ nein ☐ ja	
10	Wie oft werden Untersuchungen auf Vorhandensein von GVO durchgeführt?		
11	Ist das Produkt gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 kennzeichnungspflichtig?	x nein ☐ ja	
12	Empfehlung zur Kennzeichnung	☐ ‚ohne Gentechnik‘ ☐ Andere:	
13	Welche Maßnahmen wurden getroffen, um die vollständige Rückverfolgbarkeit der eingesetzten Roh- und Hilfsstoffe bzgl. der Abwesenheit von GVO sicherzustellen und eine Kreuzkontamination zu vermeiden?	x Unbedenklichkeitserklärung des/der Lieferanten ☐ GVO-Nachweis ☐ GVO-Nachweis des/der Lieferanten ☐ Andere:	

Ort/Datum: Altdorf, den 24.07.2023	Altdorfer Mühle GmbH Qualitätssicherung
---------------------------------------	--