



Willi Grüninger AG  
 Büntenrietstrasse 10  
 Postfach 43  
 CH - 8890 Flums  
 081 720 19 19  
 info@grueningermuehlen.ch

## Produktspezifikation

<b>Artikel-Bezeichnung</b>	Weissmehl Typ 550
<b>Artikel-Nummer</b>	1004
<b>Label</b>	Konventionell
<b>EAN-Nr.</b>	

### Sensorik

<b>Aussehen</b>	Mehl
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Geruch</b>	typisch
<b>Geschmack</b>	angenehm

### Zutaten

Zutat (in absteigender Reihenfolge)	Allergen	Herkunft
Weizenmehl	X	CH, DE

### Nährwerte (Berechnete Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energie</b>	1'377 KJ	329 kcal
<b>Fett</b>	1.10 g	
davon ges. FS	0.20 g	
<b>Kohlenhydrate</b>	68.40 g	
davon Zucker	0.40 g	
<b>Ballaststoffe</b>	3.2 g	
<b>Eiweiss</b>	11.40 g	
<b>Salz</b>	0.007 g	

### Allergene

Allergen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Enthält	Spuren
<b>Glutenhaltige Getreide</b>	Ja	Nein
<b>Krebstiere</b>	Nein	Nein
<b>Eier</b>	Nein	Nein
<b>Fische</b>	Nein	Nein
<b>Erdnüsse</b>	Nein	Nein
<b>Sojabohnen</b>	Nein	Nein
<b>Milch (einschliesslich Laktose)</b>	Nein	Nein
<b>Hartschalenobst (Nüsse)</b>	Nein	Nein
<b>Sellerie</b>	Nein	Nein
<b>Senf</b>	Nein	Nein
<b>Sesamsamen</b>	Nein	Nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub> )	Nein	Nein
<b>Lupinen</b>	Nein	Nein
<b>Weichtiere</b>	Nein	Nein



Willi Grüninger AG  
 Büntenrietstrasse 10  
 Postfach 43  
 CH - 8890 Flums  
 081 720 19 19  
 info@grueningermuehlen.ch

### Mikrobielle Richtwerte

<b>Aerobe mesophile Keime</b>	<1'000'000 KBE/g
<b>Koagulase-positive Staphylokokken</b>	<100 KBE/g
<b>Bacillus cereus</b>	<100 KBE/g
<b>Schimmelpilze</b>	<10'000 KBE/g
<b>Escherichia coli</b>	<10 KBE/g
<b>Salmonellen</b>	n.n in 25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	n.n in 25g

<b>GVO Statement</b>	Wir verarbeiten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder daraus hergestellte Produkte.
<b>Fremdstoffe/ Rückstände</b>	Gemäss Kontaminantenverordnung (VHK: 817.022.15) und Verordnung über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände (VPRH: 817.021.23)
<b>Fremdkörper</b>	Die Lebensmittelsicherheit wird mittels HACCP- Systems und IFS Food garantiert.
<b>STEC</b>	Mehle und Teige müssen vor dem Verzehr erhitzt werden

<b>Einfüllgewicht Netto</b>	25 kg
<b>Verpackung</b>	Papiersack
<b>Paletten</b>	600 - 800 kg
<b>Haltbarkeit</b>	270 Tage
<b>Lagerbedingungen</b>	Kühl und Trocken Bei Lagerung über 15°C besteht das Risiko von Schädlingsentwicklungen. Werden die Lagerbedingungen nicht eingehalten, kann die Willi Grüninger AG die angegebene Haltbarkeit nicht gewährleisten.

<b>Zertifizierungen</b>	Willi Grüninger AG ist nach IFS Food zertifiziert. Dieser Lebensmittelsicherheitsstandard ist international durch die Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt. Die aktuellen Zertifikate können auf der Webseite ( <a href="https://www.grueningermuehlen.ch">https://www.grueningermuehlen.ch</a> ) heruntergeladen werden.
<b>Bestätigung</b>	Dieses Produkt entspricht der schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung.