



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

Produktspezifikation

Artikel-Bezeichnung	Alpenbrotmehl
Artikel-Nummer	1633
Label	Konventionell
EAN-Nr.	

Sensorik

Aussehen	Mehl
Farbe	weiss
Geruch	typisch
Geschmack	angenehm

Zutaten

Zutat (in absteigender Reihenfolge)	Allergen	Herkunft
Weizenmehl	X	CH, DE
Dinkelmehl (Urkorn)	X	CH, DE
Roggenmehl	X	CH
Weizenquellmehl	X	
Weizenmalzmehl	X	
Weizensauerteig getr.	X	
Roggensauerteig getr.	X	
Milchsäurebakterien		
Hefe		
Enzyme		
Acerola (Träger Maltodextrin)		

Nährwerte (Berechnete Durchschnittswerte pro 100 g)

Energie	1'394 KJ	333 kcal
Fett	1.47 g	
davon ges. FS	0.23 g	
Kohlenhydrate	67.76 g	
davon Zucker	0.98 g	
Ballaststoffe	3.2 g	
Eiweiss	11.34 g	
Salz	0.004 g	

Allergene

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

Mikrobielle Richtwerte

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

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

Einfüllgewicht Netto	25 kg
Verpackung	Papiersack
Paletten	600 - 800 kg
Haltbarkeit	270 Tage
Lagerbedingungen	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.



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

Zertifizierungen	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 (https://www.grueningermuehlen.ch) heruntergeladen werden.
Bestätigung	Dieses Produkt entspricht der schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung.