



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

## Produktspezifikation

<b>Artikel-Bezeichnung</b>	Ciabattamehl
<b>Artikel-Nummer</b>	1641
<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
Hartweizengriess	X	
Weizenkleber	X	
Dextrose		
Weizenquellmehl	X	
Gerstenmalzmehl	X	
Weizenmalzmehl	X	
Weizenstärke	X	
Weizensauerteig getr.	X	
Roggensauerteig getr.	X	
Zucker		
Enzyme		
Acerola (Träger Maltodextrin)		
Milchsäurebakterien		
Hefe		

### Nährwerte (Berechnete Durchschnittswerte pro 100 g)

<b>Energie</b>	1'380 KJ	330 kcal
<b>Fett</b>	1.36 g	
davon ges. FS	0.19 g	
<b>Kohlenhydrate</b>	66.98 g	
davon Zucker	0.45 g	
<b>Ballaststoffe</b>	3.2 g	
<b>Eiweiss</b>	11.62 g	
<b>Salz</b>	0.004 g	



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

## 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 <sub>2</sub> )	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

<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.



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

<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.