



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

## Produktspezifikation

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| <b>Artikel-Bezeichnung</b> | Dinkelbrotmehl |
| <b>Artikel-Nummer</b>      | 1646           |
| <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 |
|-------------------------------------|----------|----------|
| Dinkelmehl (Urkorn)                 | X        | CH, DE   |
| Weizenmehl                          | X        | CH, DE   |
| Dinkelschrot (Urkorn)               | X        | CH, DE   |
| Weizenvollkornmehl                  | X        | CH, DE   |
| Gerstenflocken                      | X        |          |
| Roggenmehl                          | X        | CH       |
| Weizenkleber                        | X        |          |
| Dextrose                            |          |          |
| Gerstenmalzmehl                     | X        |          |
| Weizenquellmehl                     | X        |          |
| Weizenstärke                        | X        |          |
| Weizenmalzmehl                      | X        |          |
| Weizensauerteig getr.               | X        |          |
| Roggensauerteig getr.               | X        |          |
| Zucker                              |          |          |
| Enzyme                              |          |          |
| Acerola (Träger Maltodextrin)       |          |          |
| Milchsäurebakterien                 |          |          |
| Hefe                                |          |          |

### Nährwerte (Berechnete Durchschnittswerte pro 100 g)

|                      |          |          |
|----------------------|----------|----------|
| <b>Energie</b>       | 1'397 KJ | 334 kcal |
| <b>Fett</b>          | 2.11 g   |          |
| davon ges. FS        | 0.37 g   |          |
| <b>Kohlenhydrate</b> | 64.49 g  |          |
| davon Zucker         | 1.07 g   |          |
| <b>Ballaststoffe</b> | 3.2 g    |          |
| <b>Eiweiss</b>       | 13.16 g  |          |



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

|             |         |
|-------------|---------|
| <b>Salz</b> | 0.017 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   |

### 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 |



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

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Haltbarkeit</b>      | 270 Tage  |
| <b>Lagerbedingungen</b> | Kühl und Trocken<br>Bei Lagerung über 15°C besteht das Risiko von Schädlingsentwicklungen.<br>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.  |