



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

Produktspezifikation

Artikel-Bezeichnung	10-Korn Goldkorn
Artikel-Nummer	1709
Label	Konventionell
EAN-Nr.	

Sensorik

Aussehen	Mehl
Farbe	weiss
Geruch	typisch
Geschmack	angenehm

Zutaten

Zutat (in absteigender Reihenfolge)	Allergen	Herkunft
Weizenmehl	X	CH, DE
Roggenmehl	X	CH
Weizenschrot	X	CH, DE
Roggenschrot	X	CH
Maisgriess		
Hirse		
Speisesalz		
Sonnenblumenkerne		
Leinsamen		
Haferflocken	X	
Gerstenmehl	X	
Dinkelmehl (Urkorn)	X	CH, DE
Buchweizen		
Weizenkleber	X	
Dextrose		
Gerstenmalzmehl	X	
Weizenstärke	X	
Zucker		
Enzyme		
Acerola (Träger Maltodextrin)		

Nährwerte (Berechnete Durchschnittswerte pro 100 g)

Energie	1'352 KJ	323 kcal
Fett	3.01 g	
davon ges. FS	0.35 g	
Kohlenhydrate	62.03 g	
davon Zucker	1.00 g	
Ballaststoffe	3.2 g	
Eiweiss	10.91 g	



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

Salz	2.477 g
-------------	---------

Allergene

Allergen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Enthält	Spuren
Glutenhaltige Getreide	Nein	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	
Verpackung	
Paletten	



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

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.
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.