



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

Produktspezifikation

| | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| Artikel-Bezeichnung | UrDinkel-Zopfmehl hell IPS + Obl. |
| Artikel-Nummer | 1920 |
| Label | IPS-Mehl |
| EAN-Nr. | |

Sensorik

| | |
|------------------|----------|
| Aussehen | Mehl |
| Farbe | weiss |
| Geruch | typisch |
| Geschmack | angenehm |

Zutaten

| Zutat (in absteigender Reihenfolge) | Allergen | Herkunft |
|--|-----------------|-----------------|
| UrDinkelmehl IPS | X | CH |
| UrDinkelmehl | X | |
| getrockneter Dinkelsauerteig | X | |
| Ascorbinsäure | | |
| Enzyme | | |

Nährwerte (Berechnete Durchschnittswerte pro 100 g)

| | | |
|----------------------|----------|----------|
| Energie | 1'483 KJ | 354 kcal |
| Fett | 1.97 g | |
| davon ges. FS | 0.49 g | |
| Kohlenhydrate | 68.79 g | |
| davon Zucker | g | |
| Ballaststoffe | 3.2 g | |
| Eiweiss | 12.78 g | |
| Salz | 0.001 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. |