



## GENERELLE ANGABEN

### Produkt Bezeichnung

Handelsübliche Bezeichnung	Ruchmehl Typ 1100
Sachbezeichnung	Weizenmehl Typ 1100
Artikelnummer	3000
Produktionsland	Schweiz (Bern)

### Hersteller

Hersteller / Produzent	Mühle Burgholz AG
Name QM-Verantwortlicher	Oesch Bruno / Ruedi Schmid
Adresse	Burgholz 14
PLZ / Ort	3753 Oey-Diemtigen
Telefon	033 681 82 22
E-Mail	info@muehle-burgholz
Zertifiziert nach : ISO 22000 FSSC 22000	<input checked="" type="checkbox"/>

## PRODUKT KENNZEICHEN

### Sensorische Kennzeichen

Kennzeichen	Sollwert
Aussehen / Farbe	feinstippiges Mehl hellbraun
Geruch	frisch
Geschmack	arteigen
Konsistenz	pulverförmig

### Verwendungszweck

Herstellung von Backwaren für die menschliche Ernährung



### Verpackung und Lagerbedingungen

<b>Etikettierung</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Gebindeart</b>	Sack / Lose
<b>Verpackungsmaterial</b> (Primärverpackung)	Papier
<b>Lager und Transportvorschriften</b>	Kühl und trocken (<20 °C / 40 - 65 % rel. Feuchtigkeit)
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	9 Monate

### Zusammensetzung

**WEIZENmehl (CH Bern / EU), Acerola (Brasilien) ( Träger: Maltodextrin ( EU ) )**

### INHALTSSTOFFE

#### Hauptbestandteile

Energie und Nährwerte		Tabellenwerte (aus Gräfe und Unze)
Umsetzbare Energie pro 100g	kJ/kcal	1440 / 340
Wasser	in g/100g	14.0
Fett gesamt Eiweiss / Protein	in g/100g	1.7
Kohlenhydrate	in g/100g	64.6
Eiweiss / Protein	in g/100g	13.5
Kochsalz (NaCl) als Beigabe	in g/100g	<0.1



### Allergene Zutaten

<b>Dieses Produkt enthält bzw. kann enthalten (&gt;1g/kg); Wenn ja, kann bis max. enthalten</b>	<b>Ja / Nein (Menge g/kg)</b>
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel	Ja (1000)
Milch (einschliesslich Lactose) 450	Nein
Eier	Nein
Fische	Nein
Krebstiere	Nein
Sojabohnen	Nein
Erdnüsse	Nein
Walnüsse, Cashewnüsse bzw. Kaschunüsse, Haselnüsse,	Nein
Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse, Mandeln,	Nein
Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien	Nein
Wenn ja, welche:	
Sesamsamen	Nein
Sellerie	Nein
Senf	Nein
Sulfite (E 220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg	Nein
SO <sub>2</sub> pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel	Nein
Lupine und Lupinenerzeugnisse	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein

Durch Kreuzkontamination mögliche Spuren (<1g/kg) von:

keine



## MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN

Entspricht der Verordnung über die hygienischen und mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel, Einrichtungen, Personal usw.

	Grenzwert in KBE/g
Aerobe mesophile Keime	< 1'000'000
Schimmelpilze	< 10' 000
Hefepilze	< 10' 000
Enterobacteriaceen	< 10' 000

Wir lassen 2x pro Jahr die Standardmehle untersuchen. Sie können auf Verlangen eingesehen werden.

## GENTECHNOLOGIE / BESTRAHLUNG

	Ja	Nein
Das Endprodukt enthält Zutaten, Zusatzstoffe, Mikroorganismen, welche gentechnisch verändert wurden		<input checked="" type="checkbox"/>
Das Produkt ist im Sinne der schweizerischen Gesetzgebung GVO-frei	<input checked="" type="checkbox"/>	
Das Endprodukt enthält Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden		<input checked="" type="checkbox"/>
Das Endprodukt wurde mit ionisierenden Strahlen behandelt		<input checked="" type="checkbox"/>

## Weitere Angaben (Begriffe gemäss LKV)

	Ja	Nein
Ist das Produkt ovo-lacto-vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil? Verzicht auf Fleisch, Fleischprodukte und Fisch	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ist das Produkt ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil ? Verzicht auf Fleisch und Milchprodukte, Eier sind jedoch erlaubt	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ist das Produkt lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil ? Verzicht auf Fleisch, Fleischprodukte, Fisch und Eier	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ist das Produkt vegan / vegetabil ? Verzicht auf alle tierischen Produkte inkl. Eier, Milch und Milchprodukte, ausserdem auch Honig	<input checked="" type="checkbox"/>	



## **QUALITÄTSGARANTIE / LIEFERANTENBESTÄTIGUNG**

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelrechtes in der aktuell gültigen Version und den nachfolgenden Verordnungen. Die relevanten Gesetze in Bezug auf Herstellung, Verteilung und Verwendung dieses Produktes werden eingehalten.

Wir bestätigen, dass wir Sie über jegliche Veränderung unserer Spezifikationen spätestens bei jeder neuen Bestellung orientieren und Ihnen neue Spezifikationen zustellen.

Die Angaben dieser Spezifikation dürfen Dritten nicht zugänglich gemacht werden.

Ort / Datum  
Burgholz, 11.04.2022

Verantwortliche Person  
R.Schmid

Mitgeltende Unterlagen: keine