

<p style="text-align: center;"><b>Produktspezifikation</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Paniermehl Semmelbrösel</b></p>	<p>Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel.: 0 70 63-97 97 0</p> <p style="text-align: center;"><b>Seite 1 von 3</b> 06.12.2016 Revision: 1.1</p>	
--	--	---

### 1. Bezeichnung

Paniermehl Semmelbrösel

### 2. Beschreibung:

Ein weißes mit braunen Stippen, trockenes, festes Paniermehl mit dem typischen Geschmack nach Cerealien und einer spezifizierten Körnchenverteilung. Frei von Verunreinigungen.

- a) Aussehen: weißes Paniermehl mit braunen Stippen
- b) Geruch: neutral, nicht alt, nicht muffig, ohne Fremdgeruch
- c) Geschmack: typisch nach Brot
- d) Textur: rieselfähig

### 3. Herkunft

EU

### 4. Zutaten

Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe, Zucker.

### 5. Gesetzliche Bestimmung

Das Produkt wird unter Berücksichtigung und Einhaltung der Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts (LFGB) und des HACCP-Konzeptes hergestellt und entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

### 6. Transport- / Lagerbedingungen

- kühle und trockene Lagerung (< 18°C, < 60% r.F.)
- MHD: unter genannten Voraussetzungen mind. 12 Monate
- RLZ: unter genannten Voraussetzungen mind. 10 Monate

### 7. Verpackung

5 kg, 10 kg, 25 kg

In Anlehnung an die EU-VO 1935/2004, Artikel 16 bestätigen wir, dass alle verwendeten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

<b>Produktspezifikation</b>  <b>Paniermehl Semmelbrösel</b>	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel.: 0 70 63-97 97 0  <b>Seite 2 von 3</b> 06.12.2016 Revision: 1.1	
---	--	---

## 8. Analytische Daten

### a) mikrobiologische Daten

Kriterium	maximaler Wert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	10 000	KbE/g	PC-Agar, 30°C, 48 h
Hefen	500	KbE/g	DRBC-Agar, 25 °C, 72-120 h
Schimmel	500	KbE/g	DRBC-Agar, 25 °C, 72-120 h
Escherichia coli	negativ	KbE/1 g	MPB-Methode, 37°C, 48 h
Coliforme	100	KbE/g	
Salmonella ssp.	negativ	KbE/25 g	ELISA

### b) Produktspezifische Werte\*

Parameter	Wert	Einheit	Methode
Schüttgewicht	500-550	g/l	Zylinder
Feuchte	10,0-11,0	%	Labor-Feuchtemesser
Siebanalyse	1,60 mm	< 1	Aussiebung mit Jel-Siebmaschine 100 g / 3 min
	1,25 mm	3-7	
	1,00 mm	10-16	
	0,71 mm	20-26	
	0,50 mm	20-26	
	0,25 mm	22-32	
	0,00 mm	< 10	

### c) Nährwerte\*

	pro 100 g Trockenprodukt
Brennwert (kcal/kJ)	365 / 1550
Fett (g)	1,6
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,1
Kohlenhydrate (g)	73,9
davon Zucker (g)	5,7
Ballaststoffe (g)	2,7
Eiweiß (g)	12,5
Salz (g)	1,04

\* Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

<b>Produktspezifikation</b>  <b>Paniermehl Semmelbrösel</b>	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel.: 0 70 63-97 97 0  <b>Seite 3 von 3</b> 06.12.2016 Revision: 1.1	
---	--	---

### 9. Rückstände und GMO

Rückstandsanalytik und Mikrobiologie entsprechen den jeweiligen Höchstmengen-Verordnungen bzw. den Empfehlungen des BGA. Das Produkt ist des Weiteren frei von genmanipuliertem Material gemäß GMO-Verordnung EG/1829/2003 und EG/1830/2003.

### 10. Allergene

Potentielle Allergene Stoffe nach Anhang II Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	Im Produkt enthalten		Eventuell Kreuz- kontamination möglich		wenn ja, aus welcher Zutat
	ja	nein	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch- und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesam und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid (SO <sub>2</sub> ) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, als SO <sub>2</sub> angegeben.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Das Produkt besitzt Lebensmittelqualität. Ist eine Änderung des Produktes vorgesehen, so wird dies mit dem Kunden vereinbart.

**Frießinger Mühle GmbH**

Qualitätssicherung