

Produkt-Spezifikation

V20220125



Artikelbezeichnung:	Pizzamehl Premium 5 padroni 2-6h
Label:	-
Sachbezeichnung:	Weizenmehl
Artikelnummer GMSA:	1348(25)
Verpackung:	Papiersack 25 kg
Liefereinheit:	Palette à 675 kg
Transport:	Transport trocken ohne Kühlung

PRODUKTBESCHREIBUNG:

Herstellverfahren

Hergestellt aus Weizen. Weizen wird gereinigt, gemischt und gemahlen. Das Mehl und die Zutaten werden gemischt und abgesackt. Bei der Herstellung werden keine Zutaten tierischer Herkunft oder Rohstoffe, die unter Verwendung tierischen Materials hergestellt wurden, verwendet.

Verwendungszweck

Das Pizzamehl Premium 5 padroni ist ideal bei der Herstellung von von grobporige, knusprige Pizzaboden mit typisch italienischem Aroma.

Zutaten

Weizenmehl
Hartweizendunst
Weizengluten
Gerstenmalzmehl*

Herkunft Rohstoffe:

Schweiz, EU
EU
EU
EU

*Je nach Rohstoffqualität kann mit Gluten und/oder Gerstenmalzmehl behandelt sein. Werden Behandlungsmittel eingesetzt sind diese auf der Etikette ersichtlich.

Ernährungsinformationen (berechnet)

Energiewert pro 100 g	341 kcal / 1434 kJ kcal
Fett	1.0 g/100g
davon gesättigte Fettsäure	0.2 g/100g
Kohlenhydrate	70.3 g/100g
davon Zucker	1.0 g/100g
Ballaststoffe	2.6 g/100g
Eiweiss	11.5 g/100g
Mineralstoffe	0.4 g/100g
Salz (Nax2.5)*	0.005 g/100g

*Der Salzgehalt ist ausschliesslich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen.

Mindesthaltbarkeit

12 Monate ab Produktion, min. 4 Monate bei Anlieferung

Format Datumsangabe: TT.MM.JJJJ

Bei Raumtemperatur (15 – 22°C) trocken (<60% rel. Feuchte) lagern.

Produkt-Spezifikation

V20220125



Hinweise & Allergiker Info

Das Produkt enthält Gluten.

Mehl kann durch natürliche Wasserabgabe an Gewicht verlieren.

LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN:

Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen der schweizerischen und europäischen Lebensmittel-Gesetzgebung.

Das Produkt ist nicht, enthält nicht oder wird nicht aus genetisch verändertem Organismus hergestellt und muss nicht als GVO im Sinne der EU-/CH- Gesetzgebungen deklariert werden.

MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN:

<u>Merkmalsbezeichnung</u>	<u>Toleranzwert</u>
Aerobe mesophile Keime:	max. 10^6 KBE / g
Schimmel:	max. 10^4 KBE / g
Hefen:	max. 10^3 KBE / g
E. Coli:	max. 10^1 KBE / g
Koagulasepositive Staphylokokken:	max. 10^2 KBE / g
Salmonella	nn in 25 g

SENSORISCHE ANFORDERUNGEN:

<u>Merkmalsbezeichnung</u>	<u>Ausprägung</u>
Aussehen:	Pulver
Farbe:	weisslich, leicht gelblich
Geruch:	frisch, neutral
Geschmack	neutral

CHEMISCHE- UND PHYSIKALISCHE ANFORDERUNGEN:

<u>Merkmalsbezeichnung</u>	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>	<u>Einheit</u>
Wassergehalt	13.0	15.0	%
Aschgehalt		0.60	% TS

LIEFERANT / HERSTELLER:

Das Produkt wird in der Schweiz durch die Groupe Minoteries SA hergestellt, verpackt und verkauft.

Zertifizierung FSSC 22`000

Kontaktperson Verkauf: Marcel Wächter (marcel.waechter@gmsa.ch)

ERo / 09.08.2022