

Produktespezifikation

Artikelnr.	11653		
Artikel Beschreibung	Pizzamehl Verace Napulé	Produktart	Nahrungsmittel
Artikel Sachbezeichnung	Spezialmehl	Produktionsland	Schweiz
Einheiten:		Label	Konventionell

Zutaten	Menge	Herkunft
Weizenmehl		CH,CA,EU (DE,FR,HU,AT,CZ,RO,SK)
Hartweizenmehl		
Weizenmalzmehl		
Gerstenmalzmehl		
Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)		
Enzyme		
Deklaration Zutaten gemäss Schweizerischer Gesetzgebung (LIV)		

Phys./chem. Kennzahlen	Methode	Richtwert (Unten)	Richtwert (Oben)	Grenzwert (Unten)	Grenzwert (Oben)
Wassergehalt %	Trockenschrank 130°C		14.5		

Sensorik/Produkteigenschaften

Farbe	weisslich
Aussehen/Form	einheitlich
Geruch	frisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz/Struktur	mehlig

Nährwerte (100g enthalten)

Energie [kcal]	340
Energie [kJ]	1440
Fett	1.0
gesättigte Fettsäuren	0.1
Trans-Fettsäuren	0.0
Cholesterin	
Kohlenhydrate	67.1
Zucker	0.6
Stärke	66.5
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)	4.0
Eiweiss	13.7
Natrium	<0.01
Nährwertquelle	Literatur

Mikrobiologische Kennzahlen	Methode	Richtwert (Unten)	Richtwert (Oben)	Grenzwert (Unten)	Grenzwert (Oben)
Aerobe Mesophile Keime	SLMB [KBE/g]		100'000		
Schimmelpilze	SLMB [KBE/g]		1'000		
Hefen	SLMB [KBE/g]		1'000		
Staphylococcus aureus	SLMB [KBE/g]		100		
Escherichia Coli	SLMB [KBE/g]		10		
Coliforme	SLMB [KBE/g]		1'000		

Mikrobiologische Kennzahlen	Methode	Richtwert (Unten)	Richtwert (Oben)	Grenzwert (Unten)	Grenzwert (Oben)
Enterobacteriaceen	SLMB [KBE/g]		10'000		
Bacillus cereus	SLMB [KBE/g]		1'000		
Clostridium perfringens	SLMB [KBE/g]		1'000		
Salmonellen	SLMB		n.n./25g		

Herstellverfahren

Getreideannahme, Getreidereinigung, Vermahlung, Lagerung, Vermischen, Verpacken.

Lagerbedingungen/Haltbarkeit

Lagerung und Transport: Lichtgeschützt, kühl (Raumtemperatur) und trocken, <60% rel. Luftfeuchtigkeit, geruchsneutral.

Schutzatmosphäre: Nein

Datierungstyp: "mindestens haltbar bis", Tag.Monat.Jahr

Mindesthaltbarkeit (Tage): 270

QM/QS

Rückstände von Pflanzenbehandlungs- und Vorratsschutzmittel, Mykotoxinen, Schwermetalle gemäss Schweizerischer Gesetzgebung (VPRH, VHK, HyV, Bio-V).

Der Hersteller unternimmt die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen, damit das Produkt frei ist von Fremdkörpern (wie Metall, Holz, Plastik, etc.).

HACCP-Konzept gemäss Codex Alimentarius vorhanden. Glas-/Hartplastikmanagement ist vorhanden.

Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet mit Chargen-/Postennummer und Haltbarkeitsdatum.

Zertifizierung

Der Lieferant ist nach ISO 22'000 und FSSC 22000 (Food Safety System Certification) zertifiziert. Dieser Lebensmittelsicherheitsstandard wird international durch die Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt. Die aktuellen Zertifikate können auf der Webseite heruntergeladen werden.

Gentechnik/GVO

Ohne Gentechnik hergestellt, enthält keine GVO gemäss Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL) 817.022.51 Art. 8 Absatz 7.

Allergene

Die Allergene sind in der Zutatenliste gemäss Schweizerischer Gesetzgebung deklariert:

Enthält glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Bestätigungen

Das Produkt wird nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Das Produkt wird einer Qualitätskontrolle gemäss den internen Vorschriften unterzogen.

Das Produkt ist nach den Prinzipien der GHP hergestellt und verpackt und entspricht allen Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung.