

## Produktespezifikation

Artikelnr.	<b>11694</b>	Produktart	Nahrungsmittel
Artikel Beschreibung	<b>Pizzamehl Verace Napulé 1kg</b>	Produktionsland	Schweiz
Artikel Beschreibung 2	<b>10x1kg</b>	Label	Konventionell
Artikel Sachbezeichnung	Spezialmehl		
Einheiten:	TU10-S (Schrumpf 10x1kg Papierbeutel)		

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	artrypisch
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	

## Meyerhans Mühlen AG

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.