



kiendler

Selt 1696

Innovativ aus Tradition

Kiendler GmbH
A-8413 Ragnitz 5
Tel. + 43 / 3183-8201-0
Fax +43 / 3183- 8201-69
office@kiendler.com
www.kiendler.com

PRODUKTSPEZIFIKATION

Buchweizenmehl

Ursprungsland: EU
Hersteller: Niederl Mühle, Wittmansdorf-Au 68, A-8093 St. Peter a. O.

1. Allgemeine Beschaffenheit

Beschreibung	Es handelt sich um ein aufgeschlossenes Quellmehl aus Buchweizen
--------------	--

2. Zusammensetzung/Zutaten/Sachbezeichnung (Zutaten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge)

Buchweizenmehl (Heidenmehl)	100 %
Zutaten	Buchweizenmehl

Sachbezeichnung	Deklaration am Endprodukt
Buchweizenmehl (Heidenmehl)	alle Zutaten sind einzeln zu deklarieren

3. Sensorische Qualitätsmerkmale

Aussehen	weißes bis cremefarbenes Pulver, frei von Insekten oder sonstigen Verunreinigungen
Geruch-Geschmack	arteigen, ohne Fremdgeruch und -geschmack

4. Chemisch-physikalische Eigenschaften

Parameter	Min.	Max.	Einheit
Feuchtigkeit	5,0	8,0	%

5. Nährwertangaben

	per 100 g Produkt
Energie	1450 kJ
Energie	347 kcal
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	79,1 g
davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	5,8 g
Salz	0,012 g
Ballaststoffe	4,1 g

Anmerkung: Alle Angaben sind Richtwerte und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen; Angaben ohne Gewähr

x	Nährwertangaben wurden berechnet bzw. anerkannten Nährwertdateien entnommen
	Nährwertangaben wurden analysiert

6. Verpackung, Verladung und Versand

Nettofüllmenge	Gesackt in	Artikel Nr.	EAN-Code
1000 g	Papiersack (Blockboden)	631	9120005420298
30 kg	Papiersack (Kreuzboden)		

ARA Lizenz Nr. 3960

7. Lagerbedingungen und Haltbarkeit

Lagerbedingungen	Bei Raumtemperatur und trocken lagern
Mindesthaltbarkeit = MHD ab Erzeugungsdatum in Monate	12 unter Normalbedingungen (20°C, 55 % relative Feuchte)
Mindesthaltbarkeit = MHD ab Lieferdatum in Monate	8

8. Qualität

Lebensmittelqualität, unterliegt der Pflanzenschutzmittel-Höchstmengen-Verordnung und Aflatoxin-Verordnung

9. Allergenerklärung

Nr.	Code*	Allergene	Enthält Allergene		Kreuzkontamination**
			ja	nein	
1.	A	Glutenhaltiges Getreide ¹		x	
2.	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
3.	C	Eier & -erzeugnisse ²		x	
4.	D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
5.	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
6.	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
7.	G	Milch oder Laktose ³		x	
8.	H	Schalenfrüchte & -erzeugnisse ⁴		x	
9.	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
10.	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
11.	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
12.	O	Sulfite ⁵		x	
13.	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
14.	R	Weichtiere & -erzeugnisse ⁶		x	

*Nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

**Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen auf unseren Produktlinien können wir Spuren folgender Allergene gemäß EU-Richtlinie 2003/89 EG nicht ausschließen: glutenhaltiges Getreide, Sesam, Soja sowie daraus hergestellte Produkte. Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z.B. Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

„Kann Spuren von Gluten enthalten“

Legende

¹ Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich*** zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
² Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
³ Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
⁴ Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
⁵ Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
⁶ Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnenen Erzeugnisse


***in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG

10. GVO Status

Nicht zu kennzeichnen nach EU-VO 1829/2003 und 1830/2003

kiendler

Kiendler GmbH, A-8413 Ragnitz 5
Tel. +43 / 3183-8201, Fax DW - 43
office@kiendler.at, www.kiendler.at

Spezifikation geprüft von	GF, KL
Gültig ab Datum	10.12.2014
Unterschrift des Lieferanten	

Diese Ausgabe ersetzt alle bisherigen Ausgaben.