



Produktspezifikation / Product specification  
MM Weizenmehl Type 550  
Artikel Nr. / Material No. 105503

SchapfenMühle GmbH &  
Co. KG  
Franzenhauserweg 21  
89081 Ulm-Jungingen  
Tel. 0731 / 96746-0  
Fax. 0731 / 96746-50

Produktbeschreibung  
Product description

|   |   |
|---|---|
| Verkehrsbezeichnung<br>Trade name       | Weizenmehl<br>Wheat flour   |
| Qualität<br>Quality                     | Hergestellt aus gereinigtem Weizen. Enthält Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300). Praktisch frei von nicht organischen Fremdkörpern, Schädlingen und artfremden Verunreinigungen.<br>Produced from cleaned Wheat. Contains flour enhancer ascorbic acid (E300). Practically free from non-organic foreign matter, vermin or other unrelated impurities. |
| Zutaten<br>Ingredients                  | <u>Weizenmehl</u> (>99,9%), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300) (<0,1%)<br><u>Wheat flour</u> (>99,9%), flour enhancer (E300) (<0,1%)  |
| Aussehen<br>Appearance                  | Mehl, Gräulich-Weiß<br>Flour, Greyish-white   |
| Geruch<br>Odour                         | Arteigen, Frisch, ohne Fremdgeruch<br>Native, Fresh, without uncharacteristic odour   |
| Geschmack<br>Taste                      | Arteigen, ohne Fremdgeschmack<br>Native, without uncharacteristic taste   |
| Zolltarifnummer<br>Custom tariff number | 1101 0015   |

Produkteigenschaften  
Product properties

|                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| Feuchtigkeit<br>Moisture              | < 15,0 %                   |
| Mineralstoffgehalt<br>Mineral content | 0,510 - 0,630 % i.Tr. / DW |
| Fallzahl<br>Falling number            | > 200 s                    |

Verpackung  
Packaging

|                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 25 kg Papiersack / Paper bag | Artikel Nr. / Material No. 105503 |
|------------------------------|-----------------------------------|

Lagerung  
Storage

|                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| Lagerbedingungen / Storage conditions | max. 20 °C / max. 60%rF/rH |
| Mindesthaltbarkeit / Best before      | 12 Monate / Month          |
| Restlaufzeit / Remaining term         | - Monate / Month           |

Nährwerte\* / 100 g  
Nutritional value\* / 100 g

|   |            |
|---|------------|
| Energie (KJ/kcal)<br>Energy (KJ/kcal)             | 1473 / 347 |
| Fett (g)<br>Fat (g)                               | 1,1        |
| davon gesättigte FS (g)<br>of which saturated (g) | 0,2        |
| Kohlenhydrate (g)<br>Carbohydrates (g)            | 72,0       |
| davon Zucker (g)<br>of which sugar (g)            | 1,1        |
| Ballaststoffe (g)<br>Dietary fiber (g)            | 3,5        |
| Eiweiß (g)<br>Protein (g)                         | 10,6       |
| Salz (g)<br>Salt (g)                              | 0,05       |

\* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen / Values can vary within natural realities

Mikrobiologische Kriterien\*



Produktspezifikation / Product specification  
MM Weizenmehl Type 550  
Artikel Nr. / Material No. 105503

SchapfenMühle GmbH &  
Co. KG  
Franzenhauserweg 21  
89081 Ulm-Jungingen  
Tel. 0731 / 96746-0  
Fax. 0731 / 96746-50

Microbiological criteria\*

|  | Richtwert / Guidance level<br>(KbE/g) | Warnwert / Critical level<br>(KbE/g) |
|--|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Aerobe mesophile Keimzahl (30°C)<br>Aerob mesophilic germ count (30°C)           | 1x10 <sup>6</sup>                     | ---                                  |
| Enterobacteriaceae   | 1x10 <sup>5</sup>                     | 1x10 <sup>6</sup>                    |
| <i>Escherichia coli</i>  | 1x10 <sup>1</sup>                     | 1x10 <sup>2</sup>                    |
| Coagulase-positive Staphylokokken<br>Coagulase-positive Staphylococci            | 1x10 <sup>2</sup>                     | 1x10 <sup>3</sup>                    |
| Sporen sulfatreduzierender Clostridien<br>Spores of sulphate reducing Clostridia | 1x10 <sup>2</sup>                     | 1x10 <sup>3</sup>                    |
| <i>Bacillus cereus</i>   | 1x10 <sup>2</sup>                     | 1x10 <sup>3</sup>                    |
| Salmonellen<br>Salmonella  | ---                                   | n.n. in 25 g                         |
| Hefen<br>Yeast   | 1x10 <sup>3</sup>                     | ---                                  |
| Schimmel<br>Mould  | 1x10 <sup>4</sup>                     | ---                                  |

\* Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei Getreidemahlerzeugnissen Stand 30.11.2007 / Preamble for guidance levels and critical values of the German association for hygiene and microbiology within grain products Vers. 30.11.2007

Allergene  
Allergens

| Gemäß EU-Richtlinien / according to EC Directives 2000/13, 2003/89, 2005/26, 2005/63, 2006/142   |                                     |                                     |   |                                     |                        |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------------------|------------------------|
| Produkt enthält:<br>Product contains:  | Rezeptur<br>Recipe                  |                                     | Kreuz-<br>kontamination<br>Cross<br>contamination |                                     | Bemerkungen<br>Remarks |
|  | Ja<br>Yes                           | Nein<br>No                          | Ja<br>Yes   | Nein<br>No                          |                        |
| Glutenhaltiges Getreide<br>(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Triticale, etc.)<br>Cereals containing gluten<br>(Wheat, Rye, Barley, Oat, Triticale, etc.)   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                          | <input type="checkbox"/>            |                        |
| Krebstiere<br>Crustaceans  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                          | <input checked="" type="checkbox"/> |                        |
| Eier<br>Eggs   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                          | <input checked="" type="checkbox"/> |                        |
| Fisch<br>Fish  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                          | <input checked="" type="checkbox"/> |                        |
| Erdnüsse<br>Peanuts  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                          | <input checked="" type="checkbox"/> |                        |
| Soja<br>Soy  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                          | <input checked="" type="checkbox"/> |                        |
| Milch (inkl. Laktose)<br>Milk (incl. Lactose)  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                          | <input checked="" type="checkbox"/> |                        |
| Schalenfrüchte<br>(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss,<br>Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)<br>Nuts<br>(Allmond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan, Brazil nut,<br>Pistachio, Macadamia, Queensland) | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                          | <input checked="" type="checkbox"/> |                        |
| Sellerie<br>Celery   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                          | <input checked="" type="checkbox"/> |                        |
| Senf<br>Mustard  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                          | <input checked="" type="checkbox"/> |                        |
| Sesamsamen<br>Sesame seeds   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                          | <input checked="" type="checkbox"/> |                        |
| Schwefeldioxid & Sulfite<br>(> 10 mg/kg angegeben als SO <sub>2</sub> )<br>Sulphur dioxide & Sulphites<br>(< 10 mg/kg expressed as SO <sub>2</sub> )   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                          | <input checked="" type="checkbox"/> |                        |



Produktspezifikation / Product specification  
MM Weizenmehl Type 550  
Artikel Nr. / Material No. 105503

SchapfenMühle GmbH &  
Co. KG  
Franzenhauserweg 21  
89081 Ulm-Jungingen  
Tel. 0731 / 96746-0  
Fax. 0731 / 96746-50

|                        |                          |                                     |                          |                                     |  |
|------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--|
| Lupinen<br>Lupines     | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| Weichtiere<br>Molluscs | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |  |

GVO  
GMO

Verkäuferbestätigung gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003  
Vendor declaration according to the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003

Der Unterzeichner bestätigt, dass dieses Erzeugnis weder „aus“ noch „durch“ GVO im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 hergestellt wurde, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist.

Es besteht immer die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und einer Produktübertragung während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung außerhalb Einflussbereich). Die völlige Abwesenheit einer unbeabsichtigten Kontamination der Produkte mit GVO, z.B. im Sinne des „ohne Gentechnik“-Logos (nach EGGenTDurchfG), ist deshalb nicht abschließend zu garantieren.

The subscriber verifies that this product is neither produced “off” nor “through” GMO in the means of the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003, and that there is no evidence which could imply that this declaration is incorrect.

There is always the possibility of a cross contamination and product transference within the complex flow of goods during the food production (harvest, transport, off-site storage or other incidents beyond our sphere of influence). An exhaustive debarment of an unintended GMO contamination within natural goods, especially for the purpose of the label “ohne Gentechnik” (EGGenTDurchfG), cannot be guaranteed irrevocably.

Die Ware entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch (LFGB), den Anforderungen der WHO und allen gesetzlichen Bestimmungen Deutschlands und der EU.  
Wir bestätigen, dass die oben genannte Ware zum menschlichen Verzehr geeignet ist.  
Die SchapfenMühle GmbH & Co. KG ist nach IFS Food zertifiziert.

The product complies with the requirements of the World Health Organisation (WHO) and all other legal requirements valid in the Federal Republic of Germany and the European Community.  
We confirm that the product at hand is fit for the human consumption.  
The SchapfenMühle GmbH & Co. KG is IFS Food accredited.

Dokument elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.  
Electronically generated and valid without signature.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG  
Abteilung Qualitätssicherung  
Stand: April 2014