

Produktspezifikation



Produktname name of product	Weizenmehl Type 550 Plus wheat flour type 550 plus				
Artikelnummer name of product	Lose Ware bulk	Sackware bags			
	100337	10kg	-	25kg	100064 50kg -
hergestellt für manufactured for	Mühle Eckert GmbH Hasborner Straße 11 66636 Tholey			zertifiziert nach certified by	IFS , ISO 50001
Produktbeschreibung product description	Das Mahlergebnis ist aus gereinigtem Weizen, wird konform nach der DIN 10355 hergestellt. The product is milled from cleaned wheat according to DIN 10355.				
Produktinhaltsstoffe product composition	Rohgetreide grain	Herkunft country of origin	Behandlungsmittel treatment	Herkunft country of origin	Allergene allergen
	Weizen wheat	EU EU	Ascorbinsäure (E300) ascorbic acid (E300)	China china	Gluten Gluten
Produkthaltbarkeit shelf life	9 Monate 9 months	Lagerbedingungen storage conditions	kühl und trocken lagern store dry and cool		
Produkteigenschaften nach ICC-Standard getestet Product characteristics test criteria is the ICC-Standard *Die Werte besitzen allgemeine Gültigkeit, solange keiner Sondervereinbarungen getroffen wurden. The values mentioned are valid in general, as long as no specialized parameters had been agreed.	Sensorisch organoleptical		Chemisch- und physikalisch chemical- and physical		
	Geruch odour	arttypisch nach Mehl, kein Fremdgeruch typically like flour	Feuchtigkeit moisture	max. 15	[%]
	Geschmack taste	arttypisch nach Mehl, kein Fremdgeschmack typically like flour	Mineralstoffgehalt minerals	0,51-0,63	[% i. Tr.]
	Farbe colour	weiß - elfenbein white - ivory	Proteingehalt protein	12-13,5	[AE]
	Struktur structure	Pulver powder	Feuchtklebergehalt wet gluten amount	28,5-32	[°C]
	Fallzahl falling number		Fallzahl falling number	220-390	[sec]
	Sedimentationswert zeleny		Sedimentationswert zeleny	-	[ml]
Mikrobiologisch microbiological	Das Mahlergebnis entspricht dem Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie. The product is in compliance with the guidance and warning levels of the Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie.				
Nährwertangaben pro 100g nutrition facts per 100g *Die vorliegenden Daten unterliegen den üblichen Schwankungen eines natürlichen Rohstoffes. Please note that the values vary within natural realities.	Brennwert calories	1409/332	[kJ/kcal]	Kohlenhydrate carbohydrate	70,6 [g]
	Ballaststoffe dietary fiber	4,3	[g]	davon Zucker sugar	1,08 [g]
	Eiweiß protein	10,6	[g]	Fett total fat	1,1 [g]
	Salz salt	5	[mg]	gesättigte Fettsäuren saturated fat	0,17 [g]
GVO-Erklärung GMO-Declaration	Dieses Produkt ist gemäß der VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 nicht deklarationspflichtig. The product contains no genetically manipulated organism according to VO (EG) 1829/2003 and VO (EG) 1830/2003.				
Verpackungsinformation packaging information *Hiermit bestätigen wir, dass die Verpackung den geltenden Verordnungen entspricht. We hereby confirm that the packaging meets requested regulations.	Verpackungsart type of packaging	Material material	Palettentyp type of pallet	Palettierung palletising	
	Ventilsack value bag	Papier paper	Kunststoff - H1 plastic - H1 oder/or Holz - EUR wood -EUR	variabel adjustable	