



A. Rieper AG · Mehle und Tiernahrung
B. v. Guggenberg-Str. 6 · I-39030 Vintl/BZ
Tel. 0472/867900 · Fax 0472/869221

A. Rieper SpA · Farine e mangimi
Via B. v. Guggenberg 6 · I-39030 Vandoies/BZ
Tel. 0472/867900 · Fax 0472/869221

Produktspezifikation

Dinkelmehl

Artikelnummer und Verpackung

| Artikel-Nr. | Sack | EAN-Code | Packung | Lagen pro Palette | Stück pro Palette | Höhe der Palette |
|-------------|-------|-----------------|-----------|-------------------|-------------------|------------------|
| 0038 | 1 kg | 8 002003 001253 | 10 x 1 kg | 6 | 66 | 115 cm |
| 0090 | 25 kg | 8 002003 404214 | 1 x 25 kg | 11 | 33 | 155 cm |

Los

Das Los des Produktes ist die ABM Nummer.

Verwendung

Das Mehl ist sehr empfehlenswert für die Zubereitung von Dinkelbrotten, Dinkel-Feinbackwaren, Dinkelpizza und Gerichte mit Dinkelanteil.

Zutaten

Dinkelmehl.

Sensorische Merkmale

| | |
|------------|---|
| Aussehen: | fein gemahlene Mehl, fließfähig, ohne Klumpen |
| Farbe: | grauweiß, ohne fremde Färbungen |
| Geruch: | typisch, angenehm wenn feststellbar, frei von Fremdgerüchen |
| Geschmack: | charakteristisch, frei von Fremdgeschmack |

Chemisch-physikalische Merkmale

| | Wert | Einheit | |
|--------------|--------|---------|--|
| Feuchtigkeit | < 15,5 | % | Höchstwert, D.P.R. 09.02.2001, n. 187 |
| Asche | < 0,75 | % | Dekret des Staatspräsidenten Nr. 187 vom 9. Februar 2001 |
| Feuchtkleber | 30,0 | % | Mittelwert \pm 2,5% (Glutomatic) |

Farinogramm

| | Wert | Einheit |
|--------------------------------|------|---------|
| Wasseraufnahme | 55,0 | % |
| Teigerweichung nach 10 Minuten | 80 | Minuten |
| Stabilität | 2 | Minuten |

Extensogramm

| | Wert | Einheit |
|----------------|------|-----------------|
| Dehnbarkeit | 230 | mm |
| Dehnwiderstand | 200 | EE |
| Energie | 65 | cm ² |

Nährwertinformationen

Durchschnittswerte für 100 g

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| Energie | 1.480 kJ / 349 kcal |
| Fett | 1,3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g |
| Kohlenhydrate | 69 g |
| davon Zucker | 0,8 g |
| Ballaststoffe | 3,7 g |
| Eiweiß | 13,5 g |
| Salz | <0,01 g |

Allergene gemäß EU Verordnung Nr. 1169/2011

| | |
|---|--------------------------------|
| Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, KAMUT® oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | enthalten |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | nicht enthalten |
| Eier und Eierzeugnisse | nicht enthalten |
| Fisch und Fischerzeugnisse | nicht enthalten |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | nicht enthalten |
| Soja und Sojaerzeugnisse | Kann Spuren von Soja enthalten |
| Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | nicht enthalten |
| Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | nicht enthalten |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse | nicht enthalten |
| Senf und Senferzeugnisse | nicht enthalten |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | nicht enthalten |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben | nicht enthalten |
| Lupine und Lupinenerzeugnisse | nicht enthalten |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | nicht enthalten |

Gentechnikfreiheit

| | Höchstwert | Einheit | |
|---------------|------------|---------|--|
| transgene DNA | 0,9 | % | Im Verhältnis zur enthaltenen Gesamt-DNA (PCR) |

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003.

Kontaminanten

Das Produkt entspricht den nationalen und gemeinschaftlichen Vorschriften über die Höchstgehalte an unerwünschten Stoffen in Lebensmitteln (Verordnungen EG Nr. 396/2005, 1881/2006, 1126/2007, 1107/2009, 165/2010, 488/2014 und nachfolgende Änderungen).

Bestrahlung

Das Produkt und die verwendeten Rohstoffe wurden nicht bestrahlt.

Herkunft der Rohstoffe

EU.

Ernährungsformen

Das beschriebene Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet:
Vegetarisch (Ovo-Lacto), Vegan, Laktosefrei, Halal (nicht zertifiziert), Kosher (zertifiziert).

Lagerungsbedingungen

Kühl und trocken lagern.

Haltbarkeit

8 Monate.

A. Rieper AG