



kiendler

Seit 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

gem. Roggenbrotmehl

Ursprungsland: Österreich

1. Allgemeine Beschaffenheit

Beschreibung	gemischtes Brotmehl hergestellt aus reinem, mechanisch gereinigten, geschälten Roggen und Weizen
--------------	--

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

gem. Roggenbrotmehl	100 %
Zutaten	70 % Roggenmehl Type R 960; 30 % Weizenmehl Type W 1600; Mehlbehandlungsmittel Soja-Lecithin, Ascorbinsäure

Sachbezeichnung	Deklaration im Endprodukt
gem. Roggenbrotmehl	alle Zutaten sind einzeln zu deklarieren

3. Sensorische Qualitätsmerkmale

Aussehen	arteigen, gleichmäßiges, weiß-cremefarbiges Erscheinungsbild, frei von Insekten oder sonstigen Verunreinigungen
Geruch-Geschmack	arteigen, gesund und handelsüblich – nicht dumpf, nicht säuerlich, nicht bitter

4. Nährwertangaben

	per 100 g Produkt
Energie	1431 kJ
Energie	338 kcal
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	67,0 g
davon Zucker	2,6 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	0,00 g
Ballaststoffe	7,9 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

5. Verpackung, Verladung und Versand

Nettofüllmenge	Gesackt in	Artikel Nr.	EAN-Code
1000 g	Papiersack (Blockboden)	182	9120005420250
5 kg	Papiersack (Blockboden)	184	9120005420267
10 kg	Papiersack (Blockboden)	185	
30 kg	Papiersack (Kreuzboden)	3186	

ARA Lizenz Nr. 3960

6. Lagerbedingungen und Haltbarkeit

Lagerbedingungen	Nicht über Raumtemperatur, trocken lagern
Mindesthaltbarkeit = MHD ab Erzeugungsdatum in Monate	12
Mindesthaltbarkeit = MHD ab Lieferdatum in Monate	9

7. 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.

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

8. Rechtliche Erklärungen

- 9.1 Die gelieferte Ware inkl. Verpackung entspricht den gültigen gesetzlichen Bestimmungen der EU und allen einschlägigen rechtlichen Bestimmungen und Vorgaben nach dem jeweiligen aktuellen Stand über
 - Kontaminanten wie Mykotoxine, Dioxine, Schwermetalle
 - Rückstände an Pflanzenbehandlungsmitteln
- 9.2 Die Kennzeichnung genügt allen Anforderungen des Lebensmittel- und Eichrechts.
- 9.3 Keine Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die deklarationspflichtige, gentechnische veränderte Organismen, im Sinne der EU Verordnung 1829/2003 sowie 1830/2003, enthalten oder aus solchen bestehen, zum Einsatz kommen
- 9.4 Die gelieferte Ware nicht bestrahlt ist
- 9.5 Die Primärpackstoffe (Säcke, Big Bags und dgl.) sind lebensmitteltauglich
- 9.6 Rückstellmuster des Rohstoffs sind bis zum Mindest-Haltbarkeitsdatum vorhanden

9. Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen

Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass bei oben genannten Produkten nach derzeitigem Kenntnisstand gemäß den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln und gemäß den neuen Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln keine gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Artikel nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten und nicht kennzeichnungspflichtig sind. Dies gilt auch für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen. Sollte die Kennzeichnungspflicht entstehen, werden wir den Kunden umgehend und vor Anlieferung der Ware in Kenntnis setzen.

Anmerkung: Die angegebenen Daten gelten nur für Erntejahre, die den in Österreich üblichen Klimabedingungen weitgehend entsprechen. Für besondere Ausnahmejahre wird mit den Verarbeitungsbetrieben eine abgeänderte Spezifikation ausgearbeitet.

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	01.12.2014
Unterschrift des Lieferanten	

Diese Ausgabe ersetzt alle bisherigen Ausgaben.