

Gmirkweg 5  
A-7023 Pöttelsdorf

[office@keimkraft.at](mailto:office@keimkraft.at)  
[www.keimkraft.at](http://www.keimkraft.at)  
Tel.: +43/2626/20022

# Spezifikation

KeimKraft Tradition CH kbA  
Seite 1 von 8



<b>Produktname</b>	Keimkraft Tradition CH kbA
<b>Artikelnummer</b>	DI306
<b>Adresse des Lieferanten</b>	<b>Global Vital GmbH</b> Gmirkweg 5 A – 7023 Pöttelsdorf
<b>Ansprechpartner:</b>	Herr Ing. Ulrich Hirschhofer
<b>e-mail:</b>	<a href="mailto:office@keimkraft.at">office@keimkraft.at</a>

## 1. Allgemeines zur Verpackung und Lagerung

### 1.1 Versandart/Lagerungsdaten:

Versandeinheit	1 Europalette mit 750kg (30 Säcke à 25kg)
Verpackung	Mehrlagiger Papiersack
Lagerbedingungen	Raumtemperatur
Mindesthaltbarkeit	Ca. 12 Monate (siehe Sacketikette)
Restlaufzeit bei Anlieferung	KeimKraft wird Just in Time produziert – Restlaufzeit 10 Monate

### 1.2 Gebindekennzeichnung

Kennzeichnung der Mindesthaltbarkeit (Aufbau)	Siehe Sacketikette
Los/Chargenkennzeichnung (Aufbau)	Siehe Sacketikette Beispiel: gd(Kennzeichnung Produktion)11(JJ)04(MM)06(TT)01 (laufende tägliche Produktionsnummer)
Produktionsdatum (wenn aus Loskennzeichnung nicht zu entnehmen)	Ist aus der Chargennummer zu entnehmen



## 2. Allgemeine Produktbeschreibung

### 2.1 Sensorik

Aussehen	beiges Mehl
Konsistenz	Mehl
Geruch	Produkttypisch
Geschmack	Produkttypisch
Dosierungsvorschlag	10% bezogen auf die Gesamt-Mehl-Menge

## 3. Physikalisch-chemische Angaben (beziehen sich auf 100% des Produktes)

	Durchschnittswerte und Minimal-/Maximalwerte	Einheit	Untersuchungsmethode
Wasseraufnahme	50-64	%	ICC 115/1, (Farinogramm)
Relative Feuchte / a <sub>w</sub> -Wert bei 20 °C	8-12	%	Brabender
Asche	1,9-2,3	%	ICC 104/1
Säuregrad	2,5 – 3,0	EH	Schulerud
Siebung (Maschenweite)	8% >600 µ		
1.	10% 400-600 µ		
2.	10% 300-400 µ		
3.	<300 µ		
Fallzahl	62 - 75	Sec	ICC 107/1
Amylogrammeinheiten	Verkleisterungsmax. Verkleisterungstemperatur	32AE 30-32 C°	ICC 126/1
Klebermenge	10.0-15.0	%	ICC 137/1

## 4. Lebensmittelrechtliche Angaben

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Keimlingsmehl
<b>Zusammensetzung lt. QUID-Regelung</b> (gemäß Lebensmittelkennzeichnungs-VO bzw. AromenVO): Zutatenliste in absteigender Reihenfolge: Dinkel, Einkorn, Emmer	

## 5. Allergie- und stoffwechselkrankheitsrelevante Angaben

### 5.1. Verwendung von Zutaten gemäß EU-Richtlinie (2000/13EG und 2005/26EG )

	Lt. Rezeptur enthalten		Kann durch Kreuzkon- tamination ins Produkt gelangen	
	Ja	Nein	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				
- Weizen		X	X	
- Roggen		X	X	
- Gerste		X	X	
- Hafer		X	X	
- Dinkel	X		X	
- Kamut		X		X
- Hybridstämme		X		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	X	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X		X
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse				
- Mandel		X		X
- Haselnuss		X		X
- Walnuss		X		X
- Kaschunuss		X		X
- Pecannuss		X		X
- Paranuss		X		X
- Pistazie		X		X
- Macadamianuss		X		X
- Queenslandnuss		X		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben		X		X
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X	X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		X

## 5.2. Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste

	Lt. Rezeptur enthalten		Kann durch Kreuzkon- tamination ins Produkt gelangen	
	ja	nein	ja	nein
Kuhmilchprotein		X		X
Laktose		X		X
Hühnerei		X		X
Sojaprotein		X		X
Sojaöl		X		X
Gluten	X		X	
Weizen		X	X	
Roggen		X	X	
Schaf		X		X
Rind		X		X
Schwein		X		X
Huhn		X		X
Fisch		X		X
Schalen- und Krebstiere		X		X
Mais		X	X	
Kakao		X		X
Hefe		X		X
Gemüse/Hülsenfrüchte (Erbse, Linse, Lupine)		X	X	
Nüsse		X		X
Nussöl		X		X
Erdnuss		X		X
Erdnussöl		X		X
Sesam		X		X
Sesamöl		X		X
Glutamat		X		X
Sulfit (E220 – E227)		X		X
Benzoensäure und PHB (E210 – E219)		X		X
Azofarbstoffe (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151)		X		X
Tartrazin (E102)		X		X
Vanillin - natürlich		X		X
- synthetisch		X		X
Zimt		X		X
Koriander		X		X
Sellerie		X		X
Doldengewächse		X		X
Perubalsam		X		X
Kokosnüsse und Kokosnusserzeugnisse		X		X



## 6. Nährwertangaben (in 100g bzw. 100ml):

	Durchschnittswert
Brennwert (kJ)	1388
Brennwert (kcal)	331,26
Proteinheiten (BE)	5
Eiweiß in g	12,8
Kohlenhydrate, verwertbar in g	61,2
bestehend aus: Gesamtzucker in g	1,04
Fett in g	2,3
bestehend aus: gesättigte Fettsäuren in g	0,4
Ballaststoffe in g	11,2
Natrium in g	0,005

Errechnete Nährstoffangaben gemäß Durchschnittswerten lt. Souci Fachmann Kraut.

**Vitalwerte** (berechnete Werte aus  
Sekundäranalysen)

### Sollwerte

B1	<u>1,17</u>	mg/100 g
B6	<u>1,7</u>	mg/100 g
Folsäure	<u>0,274</u>	mg/100 g
Eisen	<u>3,72</u>	mg/100 g
Phosphor	<u>385,55</u>	mg/100 g
Magnesium	<u>162,6</u>	mg/100 g

## 7. Aussagen zu besonderen Ernährungsformen

Geeignet für:	Ja	nein
Geeignet für Vegetarier	X	<input type="checkbox"/>
Geeignet für Veganer	X	<input type="checkbox"/>
Diät geeignet (Diabetes mellitus)	X	<input type="checkbox"/>
HALAL -Zertifikat (muslimische Kost)	X	<input type="checkbox"/>
Kosher - Zertifikat (jüdische Kost)	X	<input type="checkbox"/>



## 8. Mikrobiologische Angaben

	Durchschnittswerte	Maximalwerte	Einheit
Aerobe Gesamtkeimzahl	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>	KBE/ g
Enterobacteriaceae	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	KBE/ g
Schimmelpilze	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	KBE/ g
Hefen	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	KBE/ g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25g		

## 9. Aussagen zum HACCP-Konzept

Gefahren wurden mittels Gefahrenanalyse erhoben, überwacht, kontrolliert und gelenkt (7 CP's und 2 CCP)
IFS zertifiziert
Zulassung als Sprossen erzeugender Betrieb gemäß Verordnung (EU) Nr. 210/2013 und gemäß Verordnung (EG) 852/2004
Unsere Produkte erfüllen alle in Österreich geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Diese lebensmittelrechtlichen Vorschriften basieren auf den EU-Vorschriften und sind damit EU konform.

## 10. Gentechnikfreiheit

Die von der Fa. Global Vital GmbH produzierten und an unsere Kunden gelieferte Produkte werden im Einklang mit den europäischen und den österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht.

Bei der Kennzeichnung gentechnisch veränderter Lebensmittel folgen wir den ab 19. April 2004 anzuwendenden EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel. Danach besteht für die von der Fa. Global Vital GmbH gelieferten Produkte keine Verpflichtung zur Gentechnik-Kennzeichnung. Hierbei handelt es sich um die Produkte

- Diverse KeimKraft Mischungen

Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel, Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermittel sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG

**Ausgewiesene GVO-Freiheit (Screening) lt. LVA-Prüfbericht, liegt zur Einsicht aktuell auf.**



## 11. Pestizide/ Schwermetalle / Mykotoxine

Rückstände von im BIO-Landbau und Lagerhaltung gem. EU-VO (EG) Nr. 889/2008 nicht erlaubten Pflanzen- und Lagerschutzmitteln unter der Nachweisgrenze.

Gehalte von Blei, Cadmium und Quecksilber VO (EG) Nr. 1881/2006 erlaubten Höchstgehalte für Schwermetalle in Lebensmitteln unter den gesetzlich erlaubten Grenzwerten.

Zearalenon (HPLC) ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	$\leq$ Grenzwert (= 75 lt. EG-VO Nr. 1881/2006, Punkt 2.5.3.)
Blei (AAS) (mg/kg)	$\leq$ Grenzwert (= 0,2 lt. EG-VO 1881/2006, Punkt 3.1.9.)
Cadmium (AAS) (mg/kg)	$\leq$ Grenzwert (= 0,1 lt. EG-VO 1881/2006, Punkt 3.2.11.)
Quecksilber (AAS) (mg/kg)	$\leq$ Grenzwert (=0,01)
Alfatoxin B1,B2,G1,G2 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	$\leq$ Grenzwert (=0,01)
Ochratoxin A ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	$\leq$ Grenzwert (=3)
Deoxynivalenol (DON) (HPLC/ MS) ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	$\leq$ Grenzwert (=750 lt. EG-VO 1881/2006, Punkt 2.4.4.)
<p><u>Pestizide Mulimethode (GC/ MS) DFG S19-Methode</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Organochlorpestizide (Bestimmungsgrenze:0,003-0,030 mg/kg) = nicht nachweisbar</li><li>- Organophosphorpestizide (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,05 mg/kg) = nicht nachweisbar</li><li>- Organostickstoffverbindungen (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,010 mg/kg) = nicht nachweisbar</li><li>- Pyrethroide (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,020 mg/kg) = nicht nachweisbar</li><li>- Carbamate und Methyl-Carbamate (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,020 mg/kg = nicht nachweisbar</li><li>- Keimhemmungsmittel (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,010 mg/kg) = nicht nachweisbar</li></ul> <p>Messunsicherheit +/- 50% LVA Prüfbericht liegt zur Einsicht aktuell auf.</p>	

## 12. Produktbestrahlung

KeimKraft Produkte werden laut Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 – Artikel 10 – keiner Bestrahlung ausgesetzt.

## 13. Rückverfolgbarkeit

Über das Tool des Food-Resource-Managers bis zum Produzenten.

## 14. Bio-Kontrollstelle

SGS-Austria Controll Co GmbH; Kontrollnummer: AT-BIO-902.

Gmirkweg 5  
A-7023 Pöttelsdorf

[office@keimkraft.at](mailto:office@keimkraft.at)  
[www.keimkraft.at](http://www.keimkraft.at)  
Tel.: +43/2626/20022

**Spezifikation**  
KeimKraft Tradition CH kbA  
Seite 8 von 8



---

KeimKraft Produkte sind Erzeugnisse aus biologischem/ökologischem Anbau gemäß EU Vorgaben (EG) Nr. 834/2007 und (EG) 889/2008 (ehemals (EWG) Nr. 2092/91).

Freigegeben am:  
5. Feber 2015

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'U. Hirschhofer', is written in a cursive style.

---

Ing. Ulrich Hirschhofer