

**BIO Anlagen GmbH**

Gmirkweg 5  
7023 Pöttelsdorf

[office@keimkraft.at](mailto:office@keimkraft.at)

[www.keimkraft.at](http://www.keimkraft.at)

Tel.: +43/2626/20022

**Spezifikation**

KeimKraft Di CH kbA

Seite 1 von 7



<b>Produktname</b>	Keimkraft Di CH kbA
<b>Artikelnummer</b>	
<b>Adresse des Lieferanten</b>	Bio-Anlagen GmbH Gmirkweg 5 A – 7023 Pöttelsdorf
Ansprechpartner:	Herr Ing. Ulrich Hirschhofer
e-mail:	<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	Kühl und trocken
Mindesthaltbarkeit	Ca. 12 Monate (siehe Sacketikette)
Restlaufzeit bei Anlieferung	KeimKraft wird Just in Time produziert – Restlaufzeit 11,5 Monate

**1.2 Gebindekennzeichnung**

Kennzeichnung der Mindesthaltbarkeit (Aufbau)	Siehe Sacketikette
Los/Chargenkennzeichnung (Aufbau)	Siehe Sacketikette
Produktionsdatum (wenn aus Loskennzeichnung nicht zu entnehmen)	Ist aus der Chargennummer zu entnehmen



## 2. Allgemeine Produktbeschreibung

### 2.1 Sensorik

Aussehen	Gelblich, weißes Mehl
Konsistenz	Mehl
Geruch	Produkttypisch
Geschmack	Produkttypisch
Dosierung	10% bezogen auf die Gesamt-Mehl-Menge

## 3. Physikalisch-chemische Angaben

	Durchschnittswerte und Minimal-/Maximalwerte	Einheit	Untersuchungsmethode
Wasseraufnahme	56-64	%	ICC 115/1, (Farinogramm)
Relative Feuchte / $a_w$ -Wert bei 20 °C	8-12	%	Brabender
Asche	1,9-2,3	%	ICC 104/1
Säuregrad	6,5	EH	Schulerud
Siebung (Maschenweite)	8% >600 $\mu$		
1.	10% 400-600 $\mu$		
2.	10% 300-400 $\mu$		
3.	<300 $\mu$		
Fallzahl	62 - 75	Sec	ICC 107/1
Amylogrammeinheiten	Verkleisterungsmax. Verkleisterungstemperatur	30AE 65-68 C°	ICC 126/1
Klebermenge	16.0-20.0	%	ICC 137/1

## 4. Lebensmittelrechtliche Angaben

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Keimlingsmehl
<b>Zusammensetzung in %</b> (gemäß Lebensmittelkennzeichnungs-VO bzw. AromenVO):  Zutatenliste in absteigender Reihenfolge: Dinkel, Mais, Hirse, Buchweizen, Rotklee, Erbse, Linse	

## 5. Allergie- und stoffwechselkrankheitsrelevante Angaben

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

	Laut Rezeptur enthalten		Kann durch Kreuzkontamination 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**

	Laut Rezeptur enthalten		Kann durch Kreuzkontamination 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
Benzoessäure 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)	1343,2
Brennwert (kcal)	316,79
Broteinheiten (BE)	5,2
Eiweiß in g	13,3
Kohlenhydrate, verwertbar in g	61,8
bestehend aus: Gesamtzucker in g	2,36
Fett in g	1,75
bestehend aus: gesättigte Fettsäuren in g	0,17
Ballaststoffe in g	10,2
Natrium in mg	1072

**7. Aussagen zu besonderen Ernährungsformen**

	geeignet	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>4</sup>		KBE/ g
Hefen	10 <sup>3</sup>		KBE/ g

## 9. Aussagen zum HACCP-Konzept

Gefahren wurden mittels Gefahrenanalyse erhoben, überwacht, kontrolliert und gelenkt (5 CP's und 2 CCP)
IFS zertifiziert

## 10. Gentechnikfreiheit

Die von der Fa. Bio-Anlagen 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<sup>1</sup>. Danach besteht für die von der Fa. Bio-Anlagen GmbH gelieferten Produkte keine Verpflichtung zur Gentechnik-Kennzeichnung. Hierbei handelt es sich um die Produkte

- Diverse KeimKraft Mischungen

<sup>1</sup>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 (Sreening) lt. LVA-Prüfbericht UEB 0813884 vom 4. Juni 2008 über KeimKraft WG 3 kg, Charge: gd08052001**

## 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. 466/2001 erlaubten Höchstgehalte für Schwermetalle in Lebensmitteln unter den gesetzlich erlaubten Grenzwerten.

Zearalenon (HPLC) (µg/kg)	<20 (Grenzwert = 75 lt. EG-VO Nr. 1881/2006, Punkt 2.5.3.)
Blei (AAS) (mg/kg)	<0,05 (Grenzwert = 0,2 lt. EG-VO 1881/2006, Punkt 3.1.9.)
Cadmium (AAS) (mg/kg)	0,016 (Grenzwert = 0,1 lt. EG-VO 1881/2006, Punkt 3.2.11.)
Quecksilber (AAS) (mg/kg)	<0,005
Deoxynivalenol (DON) (HPLC/ MS) (µg/kg)	<100 (Grenzwert = 750 lt. EG-VO 1881/2006, Punkt 2.4.4.)



Pestizide Mulimethode (GC/ MS) DFG S19-Methode

- Organochlorpestizide (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,030 mg/kg) = nicht nachweisbar
- Organophosphorpestizide (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,05 mg/kg) = nicht nachweisbar
- Organostickstoffverbindungen (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,010 mg/kg) = nicht nachweisbar
- Pyrethroide (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,020 mg/kg) = nicht nachweisbar
- Carbamate und Methyl-Carbamate (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,020 mg/kg) = nicht nachweisbar
- Keimhemmungsmittel (Bestimmungsgrenze: 0,003-0,010 mg/kg) = nicht nachweisbar

Messunsicherheit +/- 40%

LVA Prüfbericht UEB 0813884, KeimKraft WG kbA, Charge gd08052001 vom 4. Juni 2008

## 12. Rückverfolgbarkeit

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

## 13. Bio-Kontrollstelle

SGS-Austria Controll Co GmbH; Kontrollnummer: AT-W-02-BIO.

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

Datum: 7. Juli 2009:

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Hirschhofer'.

---

Ing. Ulrich Hirschhofer