

	Produktspezifikation / Product specification Especificación de producto MM Dinkelvollkornmehl MM Harina de espelta integral Artikel Nr. / Material No. / No. de artículo 117461	SchapfenMühle GmbH & Co. KG Franzenhauserweg 21 89081 Ulm-Jungingen Tel. 0731 / 96746-0 Fax. 0731 / 96746-50
---	---	--

Produktbeschreibung / Product description / Descripción del producto

Verkehrsbezeichnung Trade name Denominación de venta	Dinkelvollkornmehl Wholemeal spelt flour Harina de espelta integral
Qualität Quality calidad	Hergestellt aus gereinigtem Dinkel. Enthält Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300). Praktisch frei von nicht organischen Fremdkörpern, Schädlingen und artfremden Verunreinigungen. Produced from cleaned Spelt. Contains flour enhancer ascorbic acid (E300). Practically free from non-organic foreign matter, vermin or other unrelated impurities. Hecho de espelta limpiada. Contiene agente de tratamiento de la harina ácido ascórbico (E300). Generalmente libre de desechos no orgánicos, parásitos y contaminantes extraños.
Zutaten Ingredients Ingredientes	DINKELVOLLKORNMEHL (>99,9%), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300) (<0,1%) SPELT WHOLEMEAL FLOUR (>99,9%), flour enhancer (ascorbic acid E300) (<0,1%) HARINA DE ESPELTA INTEGRAL (>99,9%), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico E300) (<0,1 %)
Aussehen Appearance aspecto	Mehl, Gräulich-Weiß Flour, Greyish-white Harina, blanca grisácea
Geruch Odour olor	Arteigen, Frisch, ohne Fremdgeruch Native, Fresh, without uncharacteristic odour Propio, fresco, sin olor extraño
Geschmack Taste Sabor	Arteigen, ohne Fremdgeschmack Native, without uncharacteristic taste Propio, sin sabor extraño
Zolltarifnummer Custom tariff number Partida arancelaria	1101 0015

Produkteigenschaften / Product properties / propiedades del producto

Feuchtigkeit Moisture Humedad	< 15,0 %
Mineralstoffgehalt Mineral content Contenido mineral	1,400 - 2,000 % i.Tr. / DW
Fallzahl Falling number Índice de caída	> 200 s

Verpackung / Packaging / Embalaje

25 kg Papiersack 25 kg Paper bag 25 kg Bolsa de papel	Artikel Nr. / Material No. / No. de artículo 117461
---	---

Lagerung / Storage / almacenamiento

Lagerbedingungen Storage conditions Condiciones de almacenamiento	max. 20 °C / max. 60%rF/rH
Mindesthaltbarkeit Best before Fecha de caducidad	12 Monate / Month / meses
Restlaufzeit Remaining term Vencimiento	- Monate / Month / meses

Nährwerte* / 100 g / Nutritional value* / 100 g / Valor nutritivo* / 100 g

Brennwert (KJ/kcal) Energy (KJ/kcal) Poder calorífico (KJ/kcal)	1498 / 355
Fett (g) / Fat (g) / grasa (g)	3,6



Produktspezifikation / Product specification
Especificación de producto
MM Dinkelvollkornmehl
MM Harina de espelta integral
Artikel Nr. / Material No. / No. de artículo 117461

SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

davon gesättigte FS (g) of which saturated (g) de los cuales saturados (g)	0,5
Kohlenhydrate (g) Carbohydrates (g) Glúcidos (g)	63,7
davon Zucker (g) of which sugar (g) del cual azúcar (g)	0,4
Ballaststoffe (g) Dietary fiber (g) Fibras dietética (g)	8,3
Eiweiß (g) / Protein (g) / proteína (g)	12,7
Salz (g) / Salt (g) / sal (g)	0,05

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen / * Values can vary within natural realities / * Los valores están sujetos a variaciones típicas de los productos naturales

Mikrobiologische Kriterien* / Microbiological criteria* / Criterios microbiológicos*

	Richtwert (KbE/g) Guidance level (CFU/g) Nivel de referencia (UFC/g)	Warnwert (KbE/g) Critical level (CFU/g) Nivel crítico (UFC/g)
Aerobe mesophile Keimzahl (30°C) Aerob mesophilic germ count (30°C) Recuento de bacterias aerobias mesófilas (30°C)	1x10 ⁶	---
Enterobacteriaceae / Enterobacteriáceas	1x10 ⁵	1x10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²
Coagulase-positive Staphylokokken Coagulase-positive Staphylococci Estafilococos coagulasa positivos	1x10 ²	1x10 ³
Sporen sulfatreduzierender Clostridien Spores of sulphate reducing Clostridia Esporas de bacterias reductoras de sulfato	1x10 ²	1x10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	1x10 ²	1x10 ³
Salmonellen / Salmonella / Salmonela	---	n.n. in 25 g
Hefen / Yeast / Levadura	1x10 ³	---
Schimmel / Mould / Moho	1x10 ⁴	---

* Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei Getreidemahlerzeugnissen Stand 30.11.2007 / * Preamble for guidance levels and critical values of the German association for hygiene and microbiology within grain products Vers. 30.11.2007 / * Preámbulo de los niveles de referencia y niveles críticos de la Sociedad alemana de Higiene y Microbiología (DGHM) en el marco de los productos en grano; versión con fecha de 30.11.2007

Allergene / Allergens / Alérgenos

Produkt enthält: Product contains: El producto contiene:	Rezeptur Recipe Preparación		Kreuz- kontamination Cross contamination Contaminación cruzada		Bemerkungen Remarks Observaciones
	Ja Yes Sí	Nein No No	Ja Yes Sí	Nein No No	
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Triticale, etc.) Cereals containing gluten (Wheat, Rye, Barley, Oat, Triticale, etc.) Cereales con gluten (trigo, centeno, cebada, avena, triticale, etc.)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere / Crustaceans / Crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	



Produktspezifikation / Product specification
Especificación de producto
MM Dinkelvollkornmehl
MM Harina de espelta integral
Artikel Nr. / Material No. / No. de artículo 117461

SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Eier / Eggs / Huevos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch / Fish / Pescado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse / Peanuts / Cacahuètes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja / Soy / Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (inkl. Laktose) Milk (incl. Lactose) Leche (incl. lactosa)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) Nuts (Allmond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan, Brazil nut, Pistachio, Macadamia, Queensland) Frutos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardo, nuez pecana, nuez de Brasil, pistacho, nuez de macadamia)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie / Celery / Apio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf / Mustard / Mostaza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen / Sesame seeds / Semillas de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid & Sulfit (> 10 mg/kg angegeben als SO ₂) Sulphur dioxide & Sulphites (> 10 mg/kg expressed as SO ₂) Dióxido de azufre y sulfitos (> 10 mg/kg en forma de SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen / Lupines / Altramuces	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere / Molluscs / Moluscos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

GVO / GMO / OMG

<p>Verkäuferbestätigung gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 Vendor declaration according to the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003 Declaración del proveedor conforme a los Reglamentos (CE) N.º 1829/2003 y N.º 1830/2003</p> <p>Der Unterzeichner bestätigt, dass dieses Erzeugnis weder „aus“ noch „durch“ GVO im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 hergestellt wurde, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist.</p> <p>Es besteht immer die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und einer Produktübertragung während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung außerhalb Einflussbereich). Die völlige Abwesenheit einer unbeabsichtigten Kontamination der Produkte mit GVO, z.B. im Sinne des „ohne Gentechnik“-Logos (nach EGGenTDurchfG), ist deshalb nicht abschließend zu garantieren.</p> <p>The subscriber verifies that this product is neither produced „off“ nor „through“ GMO in the means of the regulations (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003, and that there is no evidenvce which could imply that this declaration is incorrect.</p> <p>There is always the possibility of a cross contamination and product transference within the complex flow of goods during the food production (harvest, transport, off-site storage or other incidents beyond our sphere of influence). An exhaustive debarment of an unintended GMO contamination within natural goods, especially for the purpose of the label „ohne Gentechnik“ (EGGenTDurchfG), cannot be guaranteed irrevocably.</p> <p>El abajo firmante confirma que este producto no se ha producido „a partir de“ o „con“ OMG conforme a los Reglamentos (CE) N.º 1829/2003 y N.º 1830/2003, y que no existe ninguna prueba que haga suponer que dicha declaración es incorrecta.</p> <p>Siempre existe la posibilidad de que exista contaminación cruzada y una transferencia de sustancias dentro del complejo flujo de sustancias durante la producción de los alimentos (cosecha, transporte, almacenamiento en el exterior u otros incidentes que se escapen de nuestro control). La ausencia absoluta de contaminación involuntaria en el marco de los productos naturales, especialmente para obtener la etiqueta „ohne Gentechnik“ (conforme a la ley alemana EGGenTDurchfG) no puede garantizarse plenamente.</p>
--



Produktspezifikation / Product specification
Especificación de producto
MM Dinkelvollkornmehl
MM Harina de espelta integral
Artikel Nr. / Material No. / No. de artículo 117461

SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Die Ware entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch (LFGB), den Anforderungen der WHO und allen gesetzlichen Bestimmungen Deutschlands und der EU.

Wir bestätigen, dass die oben genannte Ware zum menschlichen Verzehr geeignet ist.

Die SchapfenMühle GmbH & Co. KG ist nach IFS Food zertifiziert.

The product complies with the requirements of the World Health Organisation (WHO) and all other legal requirements valid in the Federal Republic of Germany and the European Community.

We confirm that the product at hand is fit for the human consumption.

The SchapfenMühle GmbH & Co. KG is IFS Food accredited.

Este producto cumple con la Ley alemana sobre alimentación, productos de consumo y alimentación animal (LFGB), las exigencias establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y todas las disposiciones legales de Alemania y la UE.

Por la presente, confirmamos que el producto anteriormente mencionado es apto para el consumo humano.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG cuenta con la certificación de IFS Food.

Dokument elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.

Electronically generated and valid without signature.

Documento generado de forma electrónica, válido sin firma.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG

Abteilung Qualitätssicherung

Quality assurance department

Departamento de Calidad

Stand: July 2020