

	<b>Produktspezifikation Nr. 00031</b> <b>Reisquellmehl „Q 7510“</b>	Version: 22 Gültig ab: 18.10.2018
		Seite 1 von 4

## 1. Allgemeine Artikelinformationen

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Reisquellmehl
----------------------------	---------------

## 2. Beschreibung

Ein aus gemahlenem Weißreis ohne Zusatz von Chemikalien aufgeschlossenes, getrocknetes und anschließend gemahlenes Verdickungsmittel guter Verdaulichkeit und ein Lebensmittel im Sinne des Deutschen Lebensmittelrechts. Das Produkt entspricht den Grundsätzen des „Clean Labeling“.

## 3. Zutaten (in absteigender Reihenfolge)

Zutat	%-tualer Anteil	Rohstoffbasis	Herkunfts- /Ursprungsland
Reis	100 %	Oryza Sativa	diverse

## 4. Sensorische Merkmale

<b>Aussehen</b>	pudrig
<b>Farbe</b>	weiß bis cremig (RW min. 40 Kett)
<b>Konsistenz</b>	feines Pulver/Mehl
<b>Geruch</b>	arteigen
<b>Geschmack</b>	arteigen

## 5. Physikalische Kennzahlen

Parameter	Min.	Max.	Einheit	Methode
Wassergehalt		12,0	%	VDLUFA Bd. III 3.1.
Schüttgewicht	47	60	kg/hl	EU-Standard

	Änderungsgrund: Aktualisierung
--	--------------------------------

	<b>Produktspezifikation Nr. 00031</b> <b>Reisquellmehl „Q 7510“</b>	Version: 22 Gültig ab: 18.10.2018
		Seite 2 von 4

## 6. Mikrobiologische Kennzahlen (Richtwerte)

Parameter	Ergebnisse	Einheit	Methode
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	50.000	kbE/g	ISO / § 64 LFGB
Bacillus cereus (präsumtiv)	500	kbE/g	ISO / § 64 LFGB
E. coli	10	kbE/g	ISO / § 64 LFGB
Enterobacteriaceae	1.000	kbE/g	ISO / § 64 LFGB
Hefen	1.000	kbE/g	ISO / § 64 LFGB
Koagulase-pos. Staphylokokken (S.aureus)	100	kbE/g	ISO / § 64 LFGB
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g	kbE/g	ISO / § 64 LFGB
Salmonella spp.	nicht nachweisbar in 25 g	kbE/g	ISO / § 64 LFGB
Schimmelpilze	1.000	kbE/g	ISO / § 64 LFGB
Sulfitreduzierende Clostridien	100	kbE/g	ISO / § 64 LFGB

## 7. Nährwerte

	Einheit	Angaben je 100 g
Brennwert	kJ kcal	1585 373
Fett	g	1,2
- davon gesättigte Fettsäuren	g	0,5
Kohlenhydrate	g	83
- davon Zucker	g	<0,5
Eiweiß	g	7,5
Salz	g	<0,01

Die Daten wurden analysiert

## 8. Zertifikate

Zertifikate	Ja	Nein
BRC	X	
IFS Food	X	
BIO		X
GMP+ B2		X

	Änderungsgrund: Aktualisierung
--	--------------------------------

	<b>Produktspezifikation Nr. 00031 Reisquellmehl „Q 7510“</b>	Version: 22 Gültig ab: 18.10.2018
		Seite 3 von 4

## 9. Eignung für besondere Ernährungsweise

Ernährungsweise	Ja	Nein
Kosher	X	
Halal	X	
Ovo-lacto-vegetarisch	X	
Ovo-vegetarisch	X	
Lacto-vegetarisch	X	
Vegan	X	
Zöliakie erkrankte Personen		X*

\*Kontamination mit glutenhaltigem Getreide nicht ausgeschlossen (Produktion auf der gleichen Linie)

## 10. Verpackung und Haltbarkeit

<b>Verpackung</b>	Das Produkt ist in diversen Gebindegrößen verfügbar
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	365 Tage
<b>Restlaufzeit</b>	292 Tage
<b>Lagerbedingungen</b>	Originalverpackt, kühl und trocken, vor Licht geschützt bei max. 20 °C und max. 65 % relative Luftfeuchtigkeit, nicht zusammen mit geruchs- und geschmacksintensiven Stoffen

## 11. Warennummer (Zolltarifnummer)

1102 90 50

## 12. Anwendungsbereiche (Beispiele)

- Als Trennmittel (Käsestifte, gute Haftung z. B. bei Süßwaren und geschnittenen Trockenfrüchten, zum Bemehlen von Arbeitsflächen)
- Als Zutat in Trockensuppen und Saucen (Optimierung des Mundgefühls, hervorragende Bindeeigenschaften, sterilisationsfähig, gefrier-/taustabil, kaltquellend)
- Als Zutat in Backwaren (Texturverbesserung, zur Feuchtigkeitsbindung, als Trennmittel)
- Als „grüner“ Frischhalter (z. B. bei Brühwürsten)
- Bei der Herstellung von Baby- und Kindernahrung

	Änderungsgrund: Aktualisierung
--	--------------------------------

	<b>Produktspezifikation Nr. 00031</b> <b>Reisquellmehl „Q 7510“</b>	Version: 22 Gültig ab: 18.10.2018
		Seite 4 von 4

### **13. Allergene**

Die Allergeninformationen zu diesem Produkt sind dem gesonderten Allergendatenblatt zu entnehmen.

### **14. Genetische Veränderungen**

Für das Produkt besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der „Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel“ sowie der „Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln.

### **15. Lebensmittelrechtliche Bestätigung**

Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und den Folgeverordnungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Die gemachten Angaben beruhen zum Teil auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft wurden. Aus diesem Grund kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

### **16. Allgemeine Hinweise**

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden.

Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Bremen, den 18.10.2018

	Änderungsgrund: Aktualisierung
--	--------------------------------

	<b>Allergene in Reisquellmehl „Q 7510“</b>	Version: 04 Gültig ab: 18.10.2018
		Seite 1 von 3

Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß Verordnung (EG) 1169/2011	Im Produkt enthalten	Durch Kreuzkontamination im Produkt enthalten:		Im Betrieb vorhanden	Bemerkung (Inhaltsstoff)
		Ja: + Nein: -	Ja: + Nein: - falls ja, Menge (mg / kg)		
Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	-	+	Schwankend	+	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-		-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-		-	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.	-	-		-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-		-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester; d) aus Pflanzenölstaminen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen.	-	+	<10 ppm	+	Spur
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke; b) Lactit.	-	-		+	
Schalenfrüchte, d. h. Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pekannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Makadamianüsse und Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.	-	-		-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-		+	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-		+	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-		-	

	Änderungsgrund: Aktualisierung
--	--------------------------------

	<b>Allergene in Reisquellmehl „Q 7510“</b>	Version: 04 Gültig ab: 18.10.2018
		Seite 2 von 3

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub> .	-	-		-	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-		+	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-		-	

(1) Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste	Im Produkt enthalten	Durch Kreuzkontamination im Produkt enthalten:		Im Betrieb vorhanden	Bemerkung (Inhaltsstoff)
	Ja: + Nein: -	Ja: + Nein: -	falls ja, Menge (mg / kg)	Ja: + Nein: -	
<b>Rechtliche Allergene</b>					
Weizen	-	+	schwankend	+	
Roggen	-	-		+	
Gerste	-	-		+	
Hafer	-	-		+	
Dinkel	-	-		+	
Kamut	-	-		+	
<i>Gluten</i>	-	+	schwankend	+	
Krebstiere	-	-		-	
Ei	-	-		-	
Fische	-	-		-	
Erdnüsse	-	-		-	
Soja	-	+	<10 ppm	+	Spur
Milch	-	-		+	
Mandeln	-	-		-	
Haselnüsse	-	-		-	
Walnüsse	-	-		-	
Kaschunüsse	-	-		-	
Pekannüsse	-	-		-	
Paranüsse	-	-		-	
Pistazien	-	-		-	
Macadamianüsse/Queenslandnüsse	-	-		-	
<i>Nüsse (Schalenfrüchte)</i>	-	-		-	
Sellerie	-	-		+	
Senf	-	-		+	
Sesamsamen	-	-		-	
Schwefeldioxid und Sulfite (E220–E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>	-	-		-	
Lupinen	-	-		+	
Weichtiere	-	-		-	
<b>Zusätzliche Allergene</b>					
Laktose	-	-		+	
Kakao	-	-		-	
Glutamat (E620–E625)	-	-		-	
Huhn	-	-		-	
Koriander	-	-		+	
Mais	-	-		+	
Hülsenfrüchte	-	-		+	

	Änderungsgrund: Aktualisierung
--	--------------------------------

	<b>Allergene in Reisquellmehl „Q 7510“</b>	Version: 04 Gültig ab: 18.10.2018
		Seite 3 von 3

Rindfleisch	-	-		-	
Schweinefleisch	-	-		-	
Karotten	-	-		+	

	Änderungsgrund: Aktualisierung
--	--------------------------------