

Produktbezeichnung	Brotfermentation StartGut® Bio Roggen	
Verkehrsbezeichnung gemäß VO EU Nr. 1169/2011 LMIV	Starterkultur für Brotfermentation StartGut® Bio Roggen (Roggenvollkornschrot, Roggenmehl, Wasser, Lactobacillaceae)	
Legislative Gruppe	Getreideprodukte, ➤ Getreidemahlerzeugnis	
Hersteller / Lieferant	IsernHäger GmbH & Co. KG	
Herkunft- / Produktionsland	Deutschland	
Stückgewicht	750 g	
Eigenschaften / Sensorische Beurteilung		
Aussehen	rechteckiges, grau- braunfarbiges Produkt	
Geruch	Säuerlicher Geruch	
Geschmack	Säuerlicher Geschmack	
Konsistenz	Schnitt festes Produkt	
Mindesthaltbarkeitsdatum / MHD	Restlaufzeit	
63 Tage ab Produktion	Restlaufzeit 28 Tage	
Verpackung		
Gelbe Verbundfolie OPP-Coex/CPP (20 µm / 30 µm), Perforation A 80 mittels Laser. Umverpackung in Kartons.		
Das StartGut® „Brotfermentation StartGut® Bio Roggen“ dient zur Anzucht des Sauerteigverfahrens Brotfermentation mit Roggenansatz. Das Produkt ist nicht für den Endverbraucher bestimmt.		
Zutatenliste gemäß VO EU 1169/2011 LMIV		
*Zutaten aus ökologischer Erzeugung/DE-ÖKO-006)		
Zutaten	Rohstoffbasis	Herkunftsland
*Roggenvollkornschrot	Roggen	Deutschland
*Roggenmehl	Roggen	Deutschland
Wasser		Deutschland
Lactobacillaceae		Deutschland
Nährwertangaben pro 100 g gemäß VO EU 1169/2011 LMIV		
Nährwerte	Werte aus Berechnung /100 g	Abweichung
Energie /kJ - /kcal	1014 kJ – 242 kcal//100 g	+/-55 - +/-15
Fett /g	1,14 g/100 g	+/-0,2
davon gesättigte Fettsäuren	0,19 g/100 g	+/-0,02
Kohlenhydrate /g	46,3 g/100 g	+/-1,5
davon Zucker (alle Mono- und Disaccharide)	2,1 g/100 g	+/-0,5
Ballaststoffe /g	8,28 g/100 g	+/-1,0
Eiweiß /g	6,8 g/100 g	+/-1,0
Salz /g	0,022 g/100 g	+/-0,01

Allergene Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse gemäß LMIV

Das StartGut® enthält Gluten haltiges Getreide gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 - Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Anhang II.

Rechtliche Allergene

(gemäß LMIV 1169/2011 Anhang II)

Im Produkt
enthalten

Kontamination
möglich

Allergen

Ja

Nein

Ja

Nein

1. Gluten	1.1	Weizen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1.2	Roggen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1.3	Gerste	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	1.4	Hafer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	1.5	Dinkel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1.6	Kamut	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2.	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3.	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4.	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6.	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8. Schalenfrüchte / Nüsse	8.1	Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	8.2	Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	8.3	Walnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	8.4	Cashewnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	8.5	Pekannüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	8.6	Paranüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	8.7	Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	8.8	Makadamianüsse / Queenslandnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9.	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.	Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12.	Schwefeldioxid & Sulfite (E220-E228) in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, ausgedrückt als SO ₂		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13.	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14.	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

GVO

Das StartGut® enthält keine Genetisch veränderten Organismen oder daraus gewonnene Erzeugnisse, die entsprechend den jeweils gültigen EU-Vorschriften (VO 1829/2003, 1830/2003) eine Kennzeichnungs- und/oder Rückverfolgungspflicht nach sich ziehen.

Physikalisch / Chemische Angaben		gem. VO (EG) 1881/2006
Aflatoxine (Summe B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	4,0 µg/kg	
Ochratoxin A	3,0 µg/kg	
Deoxynivalenol (DON)	500 µg/kg	
Zearalenon	50 µg/kg	
Mutterkornalkaloide	100 µg/kg	
Schwermetalle		
Blei (Pb)	0,20 mg/kg	
Cadmium (Cd)*	0,10 mg/kg	
Quecksilber (Hg)	0,16 mg/kg	
Das StartGut® entspricht den Orientierungswerten für Pestizidrückstände des Bundesverbandes Naturkost Naturwaren (BNN) – Herstellung und Handel.		
Mikrobiologische Kennzahlen		Richt- und Warnwerte nach DGHM vom 11/2011
gem. VO (EG) 2073/2005	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl (30°)	10 ⁶ KbE/g	--
Enterobacteriaceae	10 ⁵ KbE/g	10 ⁶ KbE/g
Escherichia coli	10 ¹ KbE/g	10 ² KbE/g
Hefen	10 ⁵ ≤ 10 ⁸ KbE/g	--
Schimmelpilze	10 ⁴ KbE/g	--
Koagulase-pos. Staphylococcus	10 ² KbE/g	10 ³ KbE/g
Bacillus cereus	10 ² KbE/g	10 ³ KbE/g
Sporen Clostridien	10 ² KbE/g	10 ³ KbE/g
Salmonella spp.	nn. in 25 g	nn. in 25 g
Lactobacillaceae	10 ⁵ ≤ 10 ⁹ KbE/g	--
Lagerbedingungen		
Kühlagerung bei 1- 7 °C. Geöffnete Packungen sind gut zu verschließen und innerhalb von 3 Tagen zu verbrauchen. Bei sachgemäßer Lagerung ist bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums keine übermäßige Abnahme der Aktivität des StartGut® zu erwarten.		
Transportbedingungen		
Transport erfolgt i.d.R. mit United Parcel Service (UPS). Bei Abholungen (»ab Werk«) liegt die Verantwortlichkeit vom Transport beim Abholer. Für den Transport darf die Kühlkette unterbrochen werden. Die Temperatur bei Anlieferung darf maximal 30 °C betragen, die Transportzeit sollte bei Ausreizung dieser Temperaturgrenze 5 Tage nicht überschreiten.		

Erstellt: Katrin Laude/QMB
Datum: 18.11.2014



Geprüft/freigegeben: Dr. Torsten Zense/QML
Datum: 24.11.2014

