Produktbezeichnung	**Dinkel StartGut® Bio Bingen**
Verkehrsbezeichnung gemäß VO EU Nr. 1169/2011 LMIV	Starterkultur für Dinkel StartGut® Bio Bingen (**Dinkelschrot**, **Dinkelmehl**, Wasser Meersalz, Lactobacillaceae)
Legislative Gruppe	Getreideprodukte, ➢ Getreidemahlerzeugnis
Hersteller / Lieferant	IsernHäger GmbH & Co. KG
Herkunft- / Produktionsland	Deutschland
Stückgewicht	500 g
Eigenschaften / Sensorische Beurteilung	
Aussehen	rechteckiges, grau- braunfarbiges Produkt
Geruch	Säuerlicher Geruch
Geschmack	Säuerlicher Geschmack
Konsistenz	Schnitt festes Produkt
Mindesthaltbarkeitsdatum / MHD	**Restlaufzeit**
112 Tage ab Produktion	Restlaufzeit 28 Tage
Verpackung	
Grüne Verbundfolie OPP-Coex/CPP (20 µm / 30 µm), Perforation A 80 mittels Laser. Umverpackung in Kartons.	
Das StartGut® „Dinkel StartGut® Bio Bingen“ dient zur Anzucht von Dinkelsauerteigen. 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**
*Dinkelschrot	Dinkel	Deutschland
*Dinkelmehl	Dinkel	Deutschland
Wasser		Deutschland
Meersalz	Meersalz	Griechenland
Lactobacillaceae		Deutschland

Nährwertangaben pro 100 g gemäß VO EU 1169/2011 LMIV

Nährwerte	**Werte aus Berechnung /100g**	**Abweichung**
Energie /kJ - /kcal	1068 kJ – 255 kcal/100 g	+/-55 - +/-15
Fett /g	1,15 g/100 g	+/-0,2
davon gesättigte Fettsäuren	0,17 g/100 g	+/-0,1
Kohlenhydrate /g	46,7 g/100 g	+/-1,5
davon Zucker (alle Mono- und Disaccharide)	0,5 g/100 g	+/-0,5
Ballaststoffe /g	5,77 g/100 g	+/-1,0
Eiweiß /g	10,8 g/100 g	+/-1,0
Salz /g	0,62 g/100 g	+/-0,1

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	☐	☒	☒	☐
	1.2	Roggen	☐	☒	☒	☐
	1.3	Gerste	☐	☒	☐	☒
	1.4	Hafer	☐	☒	☐	☒
	1.5	Dinkel	☒	☐	☐	☐
	1.6	Kamut	☐	☒	☐	☒
2.	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		☐	☒	☐	☒
3.	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		☐	☒	☐	☒
4.	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		☐	☒	☐	☒
5.	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		☐	☒	☐	☒
6.	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		☐	☒	☐	☒
7.	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse		☐	☒	☐	☒
8.Schalenfrüchte / Nüsse	8.1	Mandeln	☐	☒	☐	☒
	8.2	Haselnüsse	☐	☒	☐	☒
	8.3	Walnüsse	☐	☒	☐	☒
	8.4	Cashewnüsse	☐	☒	☐	☒
	8.5	Pekannüsse	☐	☒	☐	☒
	8.6	Paranüsse	☐	☒	☐	☒
	8.7	Pistazien	☐	☒	☐	☒
	8.8	Makadamianüsse / Queenslandnüsse	☐	☒	☐	☒
9.	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		☐	☒	☐	☒
10.	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		☐	☒	☐	☒
11.	Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse		☐	☒	☐	☒
12.	Schwefeldioxid & Sulfite (E220-E228) in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, ausgedrückt als SO_2		☐	☒	☐	☒
13.	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		☐	☒	☐	☒
14.	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		☐	☒	☐	☒

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
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	$10^6 \leq 10^9$ 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	$10^6 \leq 10^9$ KbE/g	--

Lagerbedingungen

Kühllagerung 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 b etragen, 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