



Produktspezifikation / Product specification/
Especificaciones del producto
MM Dinkelmehl 630 / Spelt flour 630 / Harina de
escanda 630

Artikel Nr. / Material No./ N° de artículo 01060003

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

Produktbeschreibung
Product description
Descripcion del producto

Verkehrsbezeichnung Trade name Denominacion de venta	Dinkelmehl Type 630 Spelt flour type 630 Harina de escanda tipo 630
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. Fabricado de espalta. Contiene agentes de tratamiento de la harina, ácido ascórbico (E300). Prácticamente libre de elementos no orgánicos, parásitos y contaminaciones extrañas.
Aussehen Appearance Apariencia	Mehl, Gräulich-Weiß Flour, Greyish-white Harina, gris- blanco
Geruch Odour Olor	Arteigen, Frisch, ohne Fremdgeruch Native, Fresh, without uncharacteristic odour Característico, fresco, sin olores extraños
Geschmack Taste Sabor	Arteigen, ohne Fremdgeschmack Native, without uncharacteristic taste Característico, fresco, sin otra sabor
Zolltarifnummer Custom tariff number Partida arancelaria	1101 0015

Produkteigenschaften
Product properties
Propiedades del producto

Feuchtigkeit Moisture Humedad	< 15,0 %
Mineralstoffgehalt Mineral content Contenido de materiales minerales	0,600 - 0,700 % i.Tr. / DW
Fallzahl Falling number Indice de caída	> 200 s

Verpackung
Packaging
Empalaje

25 kg Papiersack / Paper bag / Saco de papel	Artikel Nr. / Material No./ N° de artículo 01060003
--	---

Lagerung
Storage
Almacenamiento

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

Nährwerte* / 100 g
Nutritional value* / 100 g
Valores nutritivos*/ 100g

Brennwert (KJ/kcal) Energy (KJ/kcal) Valor energetico (KJ/kcal)	1417 / 335
Protein (g) Protein (g) Proteinas (g)	12,5



**Produktspezifikation / Product specification /
Especificaciones del producto**
MM Dinkelmehl 630 / Spelt flour 630 / Harina de
escanda 630

Artikel Nr. / Material No./ N° de artículo 01060003

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

Kohlenhydrate (g) Carbohydrates (g) Carbohidratos (g)	62,9
davon Zucker (g) of which sugar (g) de los cuales azucares (g)	1,0
Fett (g) Fat (g) Grasas (g)	1,8
davon gesättigte FS (g) of which saturated (g) de las cuales grasas saturadas (g)	0,2
Ballaststoffe (g) Dietary fiber (g) Fibras alimenticias (g)	8,6
Natrium (g) Sodium (g) Sodio	< 0,1

*Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen / Values can vary within natural realities / Los valores estan sujetos a las variaciones habituales en productos naturales

Mikrobiologische Kriterien*
Microbiological criteria*
Criterios microbiológicos*

	Richtwert / Guidance level / Pauta (norma) (KbE/g)	Warnwert / Critical level / Advertencia valor (KbE/g)
Aerobe mesophile Keimzahl (30°C) Aerob mesophilic germ count (30°C) Numero de bacterias aerobia mesofila (30°C)	1x10 ⁶	---
Enterobacteriaceae/ Enterobacteriaceas	1x10 ⁵	1x10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²
Coagulase-positive Staphylokokken Coagulase-positive Staphylococci Coagulacion positiva de estafilococos	1x10 ²	1x10 ³
Sporen sulfatreduzierender Clostridien Spores of sulphate reducing Clostridia	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 / Preambulo para los valores de orientacion y advertencias de DGHM para productos cereales del 30.11.2007

Allergene / Allergens / Alergenos

Gemäß EU-Richtlinien / according to EC Directives 2000/13, 2003/89, 2005/26, 2005/63, 2006/142/ Segun las directivas de la UE

Produkt enthält: Product contains: El product contiene	Rezeptur Recipe		Kreuz- kontamination Cross contamination		Bemerkungen Remarks
	Ja Yes/Si	Nein No	Ja Yes / Si	Nein No	
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Triticale, etc.) Cereals containing gluten (Wheat, Rye, Barley, Oat, Triticale, etc.) Cereales con gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



**Produktspezifikation / Product specification/
Especificaciones del producto**
MM Dinkelmehl 630 / Spelt flour 630 / Harina de
escanda 630

Artikel Nr. / Material No./ N° de artículo 01060003

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

(trigo, centeno, cebada, avena, triticale, etc.)					
Krebstiere Crustaceans Crustaceos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (inkl. Laktose) Milk (incl. Lactose) Leche (con 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 secos (almendras, avellanas, nueces, anacardos, nuez pecana, nuez amazonica, pistachos, macadamias, nuez de Queensland)	<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 sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg angegeben als SO ₂) Sulphur dioxide & Sulphites (< 10 mg/kg expressed as SO ₂) Anhidrido sulfuroso y sulfatos (< 10 mg/kg indicados como SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen Lupines Lupinas	<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 / OGM

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
Confirmacion del vendedor segun el reglamento (EG) No. 1829/2003 and No. 1830/2003

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.

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.

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 evidnce which could imply that this



Produktspezifikation / Product specification/
Especificaciones del producto
MM Dinkelmehl 630 / Spelt flour 630 / Harina de
escanda 630

Artikel Nr. / Material No./ N° de artículo 01060003

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

declaration is incorrect.

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.

El firmante confirma, que este producto no ha sido elaborado de o con OGM segun el reglamento (CE) N° 1829/2003 y N° 1830/2003 y que no existe ninguna informacion que verifique que esta declaracion es falsa.

Siempre existe la posibilidad de una contaminacion cruzada y de un contagion en el procedimiento complejo de la elaboracion de alimentos (cosecha, transporte, almacenamiento fuera del area de influencia). Por lo tanto, no se puede garantizar la absoluta ausencia de una contaminacion involuntaria de los productos con OGM, p. ej. en el sentido del logotipo "sin ingenieria genetica" (segun la ley alemana EGGenTDurchfG).

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.

La mercancia se atiene a las leyes alemanes de alimentos y forrajes, a las exigencias de la OMS y a todos los demas reglamentos de Alemania y de la UE. Confirmamos que la mercancia arriba mencionada es apta para el consumo humano.

Dokument elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.

Electronically generated and valid without signature.

Documento electronico y valido sin firma.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Abteilung Qualitätssicherung
Stand: Juni 2013