


| | | |
|--|---|---|
| F-09-D51-02-Dinkelmalz Stand: 01.10.2020 Seite 1 von 2 | <h1 style="text-align: center;">Produktspezifikation</h1> <h2 style="text-align: center;">Dinkelmalz</h2> |  |
|--|---|---|

Art.-Nr.: 3710, 3715 Bio

Herstellungsprozess: Dinkelmalz enzymaktiv, hergestellt aus 2braufähigem, entspelztem Dinkel durch Mälzen (Weichen, Keimen, Darren)

Sensorik:

| | |
|------------|-------------|
| Geschmack: | fein malzig |
| Geruch: | fein malzig |
| Farbe: | 3 -7 EBC |

Produkteigenschaften:

| | | |
|---------------------------|--------------------------|--------|
| <u>Chemische Analyse:</u> | Wasser % | < 6,0 |
| | Extrakt (wasserfrei) % | >79,5 |
| | Eiweiß %/100g TRS | 11-17 |
| | Ausputz % | < 0,8 |
| | Geruch, Geschmack. | Normal |

| | | |
|-----------------------------|--------------------|---------|
| <u>Physikalische Werte:</u> | Schüttgewicht: g/l | 590-640 |
|-----------------------------|--------------------|---------|


Verpackungsart: Bändchengewebesäcke zu je 50 kg/ 25 kg / BigBag / lose

Anzahl Gebinde pro Palette: 30 Säcke

kg pro Palette: 750

Lagerung: Trocken, bei Raumtemperatur, stets sorgfältig verschlossen lagern
MHD: min. 12 Monate

Zolltarif-Nr.: 1107 1099

| | | |
|--|---|---|
| F-09-D51-02-Dinkelmalz Stand: 01.10.2020 Seite 2 von 2 | <h1 style="text-align: center;">Produktspezifikation</h1> <h2 style="text-align: center;">Dinkelmalz</h2> |  |
|--|---|---|

Allergene:

| Inhaltsstoffe | Im Produkt enthalten | | Auf der selben Linie verarbeitet | | Im Betrieb verwendet | | Angabe Inhaltsstoffe |
|---|----------------------|------|----------------------------------|------|----------------------|------|------------------------|
| | Ja | Nein | Ja | Nein | Ja | Nein | |
| Hühnerei oder daraus hergestellt | | X | | X | | X | |
| Soja oder daraus hergestellte Produkte | | X | | X | | X | |
| Erdnüsse oder daraus hergestellte Produkte | | X | | X | | X | |
| Milch oder daraus hergestellte Produkte | | X | | X | | X | |
| Fisch- und Fischerzeugnisse | | X | | X | | X | |
| Krustentiere oder daraus hergestellte Produkte | | X | | X | | X | |
| Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse | X | | X | | X | | Glutenhaltige Getreide |
| Sesam oder daraus hergestellte Produkte | | X | | X | | X | |
| Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228)<10 ppm als SO ₂ | | X | | X | | X | |
| Schalenfrüchte z.B. Nüsse und Erzeugnisse | | X | | X | | X | |
| Sellerie- und Erzeugnisse | | X | | X | | X | |
| Senf- und Erzeugnisse | | X | | X | | X | |
| Lupine | | X | | X | | X | |
| Weichtiere / Mollusken | | X | | X | | X | |

Unsere Malze und Malzprodukte enthalten keine Anteile an gentechnisch veränderten Organismen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 vom 22.September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel kennzeichnungspflichtig sind.

Bio-Produkte entsprechen den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung 834/2007.

Unsere Produkte werden keiner Strahlenbehandlung unterzogen.

Unsere Produkte enthalten keine Zusatzstoffe und Aromen.

Unsere Produkte einschließlich der Verpackungen entsprechen den Vorgaben des europäischen und des deutschen Lebensmittelrechts in der jeweils gültigen Fassung

Da es sich um ein Naturprodukt handelt, unterliegen diese Angaben den natürlichen Ernteschwankungen.

Mälzerei Gebr. Steinbach GmbH
Geschäftsführer:
Jörg Gewalt, Christine Gewalt
Registergericht Fürth, HRB 3835
USt-IdentNr.: DE 132499569
DE-ÖKO-060

Rote Str. 15, 90513 Zirndorf
Telefon 0911/607005
Telefax 0911/6001861
Email: info@steinbach-malz.de
Internet: www.steinbach-malz.de

Sparkasse Erlangen:

Raiffeisenbank Erlangen:

HypoVereinsbank Erlangen:

IBAN: DE91 7635 0000 0024 0074 12
BIC: BYLADEM1ERH
IBAN: DE52 7636 0033 0000 0204 78
BIC: GENODEF1ER1
IBAN: DE93 7632 0072 0003 1401 80
BIC: HYVEDEMM417