

Produktspezifikation Maisgrieß	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel: 0 70 63-97 97 0 Seite 1 von 4 05.08.2022 Revision: 1.10	
--	---	---

1 Bezeichnung

Maisgrieß

2 Beschreibung

Produkt aus gut ausgereiftem, schonend getrocknetem und entkeimtem Körnermais, frei von Verunreinigungen, Fremdkörpern, lebenden und toten Schädlingen sowie Beimischungen jeglicher Art.

- Aussehen: orange-gelb, wenige Stippen
- Geruch: neutral, nicht dumpf, muffig oder fremdartig
- Geschmack: neutral, typisch
- Textur: frei fließend

Zolltarif-Nr.: 1103 1310

3 Herkunft

EU

4 Zutaten

Maisgrieß

5 Transport- / Lagerbedingungen

- kühle und trockene Lagerung (< 18°C, < 60% r.F.)
- MHD: unter genannten Voraussetzungen mind. 12 Monate
- RLZ: unter genannten Voraussetzungen mind. 10 Monate

6 Analytische Daten

a) mikrobiologische Daten

Parameter	Richtwert	Warnwert	Einheit
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	1 000 000	-	KbE/g
Hefen	1 000	-	KbE/g
Schimmel	10 000	-	KbE/g
Enterobacteriaceae	100 000	1 000 000	KbE/g
Escherichia coli	10	100	KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken	100	1 000	KbE/g
Bacillus cereus	100	1 000	KbE/g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	100	1 000	KbE/g
Salmonellen	negativ		25 g

Produktspezifikation Maisgrieß	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel: 0 70 63-97 97 0 Seite 2 von 4 05.08.2022 Revision: 1.10	
--	---	---

b) Produktspezifische Werte*

Parameter	Wert	Einheit	Methode
Feuchte	max. 15	%	NIR
Fettgehalt	max. 3	%	NIR

c) Nährwerte*

	pro 100 g Trockenprodukt
Brennwert (kJ/kcal)	1488 / 351
Fett (g)	1,4
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,2
Kohlenhydrate (g)	77,7
davon Zucker (g)	0,8
Ballaststoffe (g)	6,6
Eiweiß (g)	0,1
Salz (g)	1488 / 351

* Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

d) Siebanalyse

Methode: Retsch VS 1000, 3min, Intervall, ohne Siebhilfe

Partikelgrößenverteilung (µm)	%-Anteil
> 630	< 2
> 425	50-70
> 300	30-40
< 300	< 7

Produktspezifikation Maisgrieß	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel: 0 70 63-97 97 0 Seite 3 von 4 05.08.2022 Revision: 1.10	
--	---	---

7 Allergene

Potentielle Allergene Stoffe nach LMIV Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II	Im Produkt enthalten		Eventuell Kreuz-kontamination möglich		
	ja	nein	ja	nein	wenn ja, aus welcher Zutat
1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	☒	☐	Spuren möglich
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 (einschließlich Laktose)	☐	☒	☐	☒	
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	☐	☐	
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Sellerieerzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	☒	☐	Spuren möglich
12. Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	☐	☒	☐	☒	
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	☐	☒	

Produktspezifikation Maisgrieß	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel: 0 70 63-97 97 0 Seite 4 von 4 05.08.2022 Revision: 1.10	
--	---	---

8 Verpackung

Verpackungsgrößen: 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg

Loskennzeichnung: MHD

Das verwendete Verpackungsmaterial mit Produktkontakt entspricht der Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004, der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der jeweils aktuell gültigen Fassung und ist in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt.

9 GVO

Das Produkt ist weder aus noch mit gentechnisch verändertem Material hergestellt und ist entsprechend der GVO-Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 in der jeweils aktuell gültigen Fassung nicht kennzeichnungspflichtig.

10 Bestrahlung

Das von uns hergestellte Produkt wurde keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung entsprechend der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung der Richtlinien (EG) Nr. 2/1999 und (EG) Nr. 3/1999 unterzogen.

11 Nanomaterialien

Das Produkt enthält keine Rohstoffe, Zutaten oder Zusatzstoffe, welche unter die Definition der synthetischen Nanopartikel fallen. Das Vorkommen von natürlichen Bestandteilen, welche innerhalb der Größenkriterien eines Nanopartikels von 1 bis 100 Nanometern liegen, werden von dieser Erklärung nicht erfasst.

12 Gesetzliche Bestimmung

Rückstandsanalytik und Mikrobiologie entsprechen den jeweiligen Höchstmengen-Verordnungen bzw. den Empfehlungen der Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Das Produkt entspricht den jeweils zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Regelungen der europäischen Gemeinschaft sowie dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

Das Produkt wird unter Berücksichtigung und Einhaltung des HACCP-Konzeptes hergestellt und besitzt Lebensmittelqualität, somit ist es für den menschlichen Verzehr geeignet.

Die Frießinger Mühle GmbH ist IFS Food zertifiziert.

Frießinger Mühle GmbH

Qualitätssicherung