

Produktspezifikation Couscous	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel: 0 70 63-97 97 0 Seite 1 von 4 04.08.2022 Revision: 1.8	
--	---	---

1 Bezeichnung

Couscous mittelgrob

2 Beschreibung

Couscous hergestellt aus ausgesuchtem Grieß mit besten technischen und qualitativen Eigenschaften. Couscous wird hergestellt durch Agglomerieren mit Wasser, einer Vorgare in Dampf sowie nachfolgender Trocknung.

- Aussehen: einheitliche Farbe, leicht gelblich
- Geruch: arteigen, nach Hartweizen, ohne Fremdgeruch
- Geschmack: arteigen, nach Hartweizen, ohne Fremdgeruch
- Textur: rieselfähig

Zolltarif-Nr.: 19024010

3 Herkunft

EU, Nordamerika

4 Zutaten

Hartweizengrieß, Wasser

5 Transport- / Lagerbedingungen

- kühle und trockene Lagerung (< 18°C, < 60% r.F.)
- MHD: unter genannten Voraussetzungen mind. 24 Monate
- RLZ: unter genannten Voraussetzungen mind. 10 Monate

6 Analytische Daten

a) mikrobiologische Daten

Parameter	maximaler Wert	Einheit
Gesamtkeimzahl	10 000	KbE/g
Enterobacteriaceae	1000	KbE/g
Hefen/Schimmel	100	KbE/g
Coliforme Keime	10	KbE/g
Escherichia coli	n.n.	KbE/g
Staphylococcus aureus	100	KbE/g
Salmonellen	n.n.	25g

Produktspezifikation Couscous	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel: 0 70 63-97 97 0 Seite 2 von 4 04.08.2022 Revision: 1.8	
--	---	---

b) Produktspezifische Werte*

Parameter	Wert	Einheit
Feuchte	≤ 13,0	%
Mineralstoffgehalt	≤ 1,10	%
Quellindex	≥ 2,2	Nach 30 min

c) Nährwerte*

	pro 100 g Trockenprodukt
Brennwert (kJ/kcal)	1477 / 349
Fett (g)	1,8
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,4
Kohlenhydrate (g)	69
davon Zucker (g)	2,1
Ballaststoffe (g)	4,2
Eiweiß (g)	12
Salz (g)	<0,01

* Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Produktspezifikation

Couscous

Frießinger Mühle GmbH
Brühlstr. 13
74206 Bad Wimpfen
Tel: 0 70 63-97 97 0
Seite 3 von 4
04.08.2022
Revision: 1.8



7 Allergene

Potentielle Allergene Stoffe nach LMIV Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II	Im Produkt enthalten		Eventuell Kreuz- kontamination möglich		wenn ja, aus welcher Zutat
	ja	nein	ja	nein	
1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizen
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spuren möglich
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spuren möglich
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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	<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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Produktspezifikation Couscous	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel: 0 70 63-97 97 0 Seite 4 von 4 04.08.2022 Revision: 1.8	 Frießinger Mühle seit 1859
--	---	---

8 Verpackung

Verpackungsgrößen: 1 kg, 5 kg

Loskennzeichnung: abhängig von Größe

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