


	<b>Spezifikation</b> <i>Specification</i> <b>DIOStart rye bread fermentation</b> liquid		Page 1 of 5
			MP-09-SP-12-2
			Gültig ab /valid from: 25.10.2018

<b>Produktbezeichnung</b> <i>Product name</i>	<b>DIOStart rye bread fermentation</b>
Verkehrsbezeichnung gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 <i>Labeling according to regulation (EU) 1169/2011</i>	DIOStart rye bread fermentation (Roggenmehl, Wasser, Lactobazillen) <i>DIOStart rye bread fermentation (rye flour, water, lactobacilli)</i>
Legislative Gruppe <i>Legislative group</i>	Getreideprodukte/Getreidemahlerzeugnis <i>Cereal products/ grain milling product</i>
Hersteller/ Lieferant/ Ort <i>Manufacturer/ Supplier/ Site</i>	DIOSNA Dierks und Söhne GmbH, Standort Isernhagen <i>DIOSNA Dierks und Söhne GmbH, site Isernhagen</i>
Herkunfts-/ Produktionsland <i>Origin</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Stückgewicht <i>Unit weight</i>	5kg/ 10kg <i>5kg/ 10kg</i>
<b>Eigenschaften/ Sensorische Beurteilung</b> <i>Features/ sensory valuation</i>	
Aussehen <i>Look</i>	Grau-braunes, flüssiges Produkt <i>Light brown to grey, liquid product</i>
Geruch <i>Smell</i>	Säuerlich <i>Sourish</i>
Geschmack <i>Taste</i>	Sauer <i>Sour</i>
Konsistenz <i>Consistency</i>	Flüssig <i>Liquid</i>
<b>Beschreibung</b> <i>Description</i>	
DIOStart rye bread fermentation dient als Starter für das Sauerteigverfahren der Brotfermentation mit Roggenansatz. Das Produkt ist nicht für den Endverbraucher bestimmt. <i>DIOStart rye bread fermentation is a starter culture for the sourdough bread fermentation process.          The product is not intended for use by the end user.</i>	
<b>Mindesthaltbarkeit</b> <i>Shelf life</i>	<b>Restlaufzeit</b> <i>Remaining life</i>
35 Tage nach Produktion <i>35 days after production</i>	14 Tage <i>14 days</i>

Erstellt von/created by: 	Geprüft und freigegeben/ reviewed and approved: 
Dr. Janin Stratmann-Selke (QMB)	Florian Paschen (PL)
Datum/date: 25.10.18	Datum/date: 25.10.18

**Zutatenliste gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)**

**List of ingredients according to regulation (EU) 1169/2011**

\*Zutaten aus ökologischer Erzeugung/DE-Öko-006

\*Ingredients from organic farming/DE-Öko-006

Zutat <i>Ingredient</i>	Rohstoffbasis <i>Raw material</i>	Herkunftsland <i>Origin</i>
*Roggenmehl <i>*Rye flour</i>	Roggen <i>Rye</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Wasser <i>Water</i>		Deutschland <i>Germany</i>
Lactobazillen <i>Lactobacilli</i>		Deutschland <i>Germany</i>

**Nährwertangaben in 100 g gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)**

**Nutritional values pro 100 g according to regulation (EU) 1169/2011**

Nährwert <i>Nutritional value</i>	Werte aus Berechnung/ 100g <i>Calculated value/ 100g</i>
Energie <i>Energy</i>	708 kJ /169 kcal <i>708 kJ /169 kcal</i>
Fett davon gesättigte Fettsäuren <i>Fat</i> <i>of which saturated fatty acids</i>	0,65 g 0,10 g <i>0.65 g</i> <i>0.10 g</i>
Kohlenhydrate davon Zucker (alle Mono- und Disaccharide) <i>Carbohydrates</i> <i>of which sugar (all mono- and disaccharides)</i>	33,9 g 3,10 g <i>33.9 g</i> <i>3.10 g</i>
Ballaststoffe <i>Dietary fiber</i>	3,85 g <i>3.85 g</i>
Eiweiß <i>Protein</i>	4,50 g <i>4.50 g</i>
Salz <i>Salt</i>	0,004 g <i>0.004 g</i>

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen.

*The given values are mean values and vary due to natural variation in the raw material.*

**Allergene gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)**

**Allergens according to legislation (EU) 1169/2011**

Das DIOStart Startgut enthält glutenhaltiges Getreide gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV) Anhang II.

*DIOStart sourdough starters contain cereals containing gluten as allergen according to legislation (EU) 1169/2011 annex II.*

**Kennzeichnungspflichtige Allergene**

**Allergens to be labeled:**

Allergene <i>Allergens</i>	Einschließlich Trägerstoffen, Zusatzstoffen, technischen Hilfsstoffen etc. <i>Incl. carriers, carryover additives, processing aids, solution etc.</i>	Kreuzkontamination ist möglich, da Allergene im Bereich der Produktion vorkommt und eine Kennzeichnung von Spuren aus der HACCP Gefahrenanalyse resultiert. <i>Allergen present in the factory and/or mentioned as contamination risk from pre-suppliers. According to HACCP-risk assessment labeling of traces on consumer products is required and reasonable</i>
Glutenhaltiges Getreide <i>Cereals containing gluten</i>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>
Weizen/ <i>Wheat</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>
Roggen/ <i>Rye</i>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>
Gerste/ <i>Barley</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>
Hafer/ <i>Oats</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>
Dinkel/ <i>Spelt</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>
Kamut/ <i>Kamut</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Krebstiere/ <i>Crustaceans</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Eier/ <i>Egg</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Fisch/ <i>Fish</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse/ <i>Peanuts</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Soja/ <i>Soy</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Milch/ <i>Milk</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Nüsse/ <i>Nuts</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie/ <i>Celery</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Senf/ <i>Mustard</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Sesam/ <i>Sesame seeds</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite/ <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Lupinen/ <i>Lupin</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere/ <i>Molluscs</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>

**Eignung für spezielle Ernährungsformen**

**Suitability for special diets**

DIOStart Startgut ist im Rahmen einer vegetarischen oder veganen Ernährung geeignet. Das Produkt ist kosher zertifiziert.

*DIOStart sourdough starters are suitable for a vegetarian or vegan diet. The product is certified kosher.*

**Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)**

**Genetically modified Organisms (GMO)**

Das DIOStart Startgut enthält keine gentechnisch veränderten Organismen oder daraus gewonnene Erzeugnisse, die entsprechend den jeweils gültigen Vorschriften (VO (EU) 1829/2003, 1830/2003) eine Kennzeichnungs- oder Rückverfolgbarkeitspflicht nach sich ziehen.

*DIOStart sourdough starters do not contain genetically modified organisms or products produced with genetically modified organisms which would have to be declared according to applicable legislation (VO (EU) 1829/2003, 1830/2003).*

**Mykotoxine und Kontaminanten**

**Mycotoxins and contaminants**

Die Gehalte an Mykotoxinen und anderen Kontaminanten (z.B. Schwermetalle, Pflanzenschutzmittel) überschreiten nicht die in der VO (EU) 1881/2006 festgelegten Grenzwerte. Das DIOStart Startgut unterschreitet die Orientierungswerte für Pestizidrückstände des Bundesverbades Naturkost Naturwaren (BNN)- Herstellung und Handel.

*The amount of mycotoxins and other contaminants (heavy metals, pesticides) do not exceed the limit values according to legislation (EU)1881/2006.*

*DIOStart sourdough starters do not exceed the limits given for pesticide residues by the Federal Association of Organic Natural Products (BNN).*

**Mikrobiologie**

**Microbiology**

Die mikrobiologischen Werte entsprechen den Anforderungen der VO (EU) 2073/2005 über mikrobiologische Anforderungen für Lebensmittel, sowie den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie).

*The microbiology of the product meets the requirements of legislation (EU) 2073/2005 concerning the microbiological requirements for food; additionally the values given by the German Society for hygiene and Microbiology (DGHM) are applied.*

**Produktspezifische mikrobiologische Kennzahlen**



**Product specific microbiological data**

Laktobazillen <i>Lactobacilli</i>	10 <sup>5</sup> bis 10 <sup>9</sup> KbE/g 10 <sup>5</sup> to 10 <sup>9</sup> cfu/g
Hefen <i>Yeast</i>	10 <sup>3</sup> bis 10 <sup>8</sup> KbE/g 10 <sup>3</sup> to 10 <sup>8</sup> cfu/g

**Produktspezifische physikalische Kennzahlen**

**Product specific physical data**

Feuchte <i>Humidity</i>	56% bis 66% 56% bis 66%
pH-Wert <i>pH-value</i>	3,4 bis 3,8 3.4 bis 3.8

 <p><b>DoughExperts</b></p>	<p><b>Spezifikation</b>  <i>Specification</i>  <b>DIOStart rye bread fermentation</b>  liquid</p> 	Page 5 of 5
		MP-09-SP-12-2
		Gültig ab /valid from: 25.10.2018

<p><b>Verpackung</b>  <i>Packaging</i></p> <p>Innenverpackung Bodennahtbeutel LDPE-Folie 400 x 650 x 0,1 mm, Folienfarbe durchsichtig. Umverpackung in Kartons.  Die Verpackung entspricht den Anforderungen und Vorgaben der EU Verordnungen 1935/2004, 2023/2006, 450/2009 und 10/2011. Es gehen keine geruchlichen, geschmacklichen oder sonstigen Beeinträchtigungen von des Produktes vom Verpackungsmaterial aus.  <i>Inner packaging; bottom seam bags LDPE film 400 x 650 x 0.1 mm, film color transparent. External packaging, paper carton.</i>  <i>The packaging matches the requirements of legislation (EU) 1935/2004, 2023/2006, 450/2009 und 10/2011. The product is not impaired sensory by the packaging material.</i></p>
<p><b>Neuartige Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten gemäß Verordnung (EU) 2015/2283</b>  <i>Novel food or novel food ingredients according to legislation (EU) 2015/2283</i></p> <p>Die DIOStart Startgüter enthalten keine Zutaten gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283  <i>The DIOStart sourdough starters do not contain ingredients according to legislation (EU) 2015/2283</i></p>
<p><b>Transportbedingungen</b>  <i>Terms of transport</i></p> <p>Transport erfolgt i.d.R. mit United Parcel Service (UPS). Für den Transport darf die Kühlkette unterbrochen werden. Die Temperatur bei Anlieferung darf maximal 30 °C betragen, die Transportzeit sollte 5 Tage nicht überschreiten.  <i>Generally, transports are carried out with United Parcel Service (UPS). The cold chain may be interrupted for transport. The temperature at arrival shall be maximum 30°C. The time of transport shall not exceed 5 days.</i></p>
<p><b>Lagerbedingungen</b>  <i>Terms of storage</i></p> <p>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 DIOStart Startguts zu erwarten.  <i>Storage 1 – 7°C. Opened packages have to be used directly. If storage is carried out correctly reducing of activity of DIOStart sourdough starter is not to be expected till expiry date.</i></p>

Bestehen deutsche sowie englische Textfassungen nebeneinander, gilt im Zweifel der Wortlaut der deutschen Fassung.

*Please note that in case of legal dispute only the official German version of this document is legally binding.*