



<b>Produktbezeichnung</b> <i>Product name</i>	<b>DIOStart aroma</b>
Verkehrsbezeichnung gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 <i>Labeling according to regulation (EU) 1169/2011</i>	DIOStart aroma (Hartweizengrieß, Weizenmalzmehl) <i>DIOStart aroma</i> (Semolina, wheat malt flour)
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 Osnabrück <i>DIOSNA Dierks und Söhne GmbH, site Osnabrück</i>
Herkunfts-/ Produktionsland <i>Origin</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Stückgewicht <i>Unit weight</i>	15kg <i>15kg</i>
<b>Eigenschaften/ Sensorische Beurteilung</b> <i>Features/ sensory valuation</i>	
Aussehen (Farbe) <i>Look (color)</i>	Cremerfarben <i>Ivory</i>
Geruch <i>Smell</i>	Angenehm <i>Savory</i>
Konsistenz <i>Consistency</i>	Pulver <i>Powder</i>
<b>Beschreibung</b> <i>Description</i>	
DIOStart aroma dient zur Unterstützung der Maltosebildung in einer Wasser Mehl Suspension. Das Produkt ist nicht für den Endverbraucher bestimmt. <i>DIOStart aroma induces building of Maltose in a water – flour suspension. 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>
180 Tage nach Produktion <i>180 days after production</i>	90 Tage <i>90 days</i>

**Zutatenliste gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)***List of ingredients according to regulation (EU) 1169/2011*

\*Zutaten aus ökologischer Erzeugung/DE-Öko-001

\*Ingredients from organic farming/DE-Öko-001

<b>Zutat</b> <i>Ingredient</i>	<b>Rohstoffbasis</b> <i>Raw material</i>	<b>Herkunftsland</b> <i>Origin</i>
Hartweizengrieß <i>Semolina</i>	Hartweizen <i>Durum wheat</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Weizenmalzmehl <i>Wheat malt flour</i>	Weizen <i>Wheat</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*

<b>Nährwert</b> <i>Nutritional value</i>	<b>Werte aus Berechnung/ 100g</b> <i>Calculated value/ 100g</i>
Energie <i>Energy</i>	1458 kJ /344 kcal <i>1458 kJ /344 kcal</i>
Fett davon gesättigte Fettsäuren <i>Fat</i> <i>of which saturated fatty acids</i>	1,51 g 0,30 g <i>1.51 g</i> <i>0.30 g</i>
Kohlenhydrate davon Zucker (alle Mono- und Disaccharide) <i>Carbohydrates</i> <i>of which sugar (all mono- and disaccharides)</i>	69,6 g 2,59 g <i>69.6 g</i> <i>2.59 g</i>
Ballaststoffe <i>Dietary fiber</i>	4,09 g <i>4.09 g</i>
Eiweiß <i>Protein</i>	11,0 g <i>11.00 g</i>
Salz <i>Salt</i>	0,005 g <i>0.005 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) <i>Allergens according to legislation (EU) 1169/2011</i>				
Das DIOStart Startgut enthält glutenhaltiges Getreide gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV) Anhang II. <i>DIOStart sourdough starters contain cereals containing gluten as allergen according to legislation (EU) 1169/2011 annex II.</i>				
Kennzeichnungspflichtige Allergene <i>Allergens to be labeled:</i>				
Allergene <i>Allergens</i>	Einschließlich Trägerstoffen, Zusatzstoffen, technischen Hilfsstoffen etc.  <i>Incl. carriers, carryover additives, processing aids, solution etc.</i>		Kreuzkontamination ist möglich, da das Allergen 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 checked="" type="checkbox"/>	Nein/No <input type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/>	Nein/No <input type="checkbox"/>
Roggen/ <i>Rye</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/>	Nein/No <input checked="" 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"/>
Buchweizen/ <i>Buckwheat</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 <i>Suitability for special diets</i>				
DIOStart Startgut ist im Rahmen einer vegetarischen oder veganen Ernährung geeignet. Das Produkt ist kosher zertifiziert. <i>DIOStart sourdough starters are suitable for a vegetarian or vegan diet. The product is certified kosher.</i>				

**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***

	Werte/ <i>Values</i>	Einheit/ <i>Unit</i>	Methode/ <i>Method</i>
Aflatoxin B1	< 0,2	µg/kg	WES 1319 (2022-08)
Aflatoxin B2	<0,5	µg/kg	WES 1319 (2022-08)
Aflatoxin G1	<0,2	µg/kg	WES 1319 (2022-08)
Aflatoxin G2	<0,5	µg/kg	WES 1319 (2022-08)
Deoxynivalenol	<100	µg/kg	WES 1319 (2022-08)
Blei (Pb) <i>Lead (Pb)</i>	<0,02	mg/kg	WES 1428 (2021-06)
Cadmium (Cd)	0,037	mg/kg	WES 1428 (2021-06)
Quecksilber (Hg) <i>Mercury (Hg)</i>	<0,005	mg/kg	WES 1428 (2021-06)
Pflanzenschutzmittel (GC) <i>Pesticides (GC)</i>	< LOQ		ASU L 00.00-115 (2018-10)
Pflanzenschutzmittel (LC) <i>Pesticides (LC)</i>	< LOQ		ASU L 00.00-115 (2018-10)

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 Bundesverbandes 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**

	Werte/ <i>Values</i>	Einheit/ <i>Unit</i>	Methode/ <i>Method</i>
Aerobe Keimzahl <i>Aerobic plate count</i>	$6,3 \cdot 10^5$	KBE/g (CFU/g)	DIN EN ISO 4833-1 (2013-12)
Präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	10	KBE/g (CFU/g)	DIN EN ISO 7932 (2020-11)
Clostridiensporen, sulfitreduzierend <i>Clostridia spores, sulfite reducing</i>	<10	KBE/g (CFU/g)	ISO 15213 (2003-05)
Enterobacteriaceae	$1,5 \cdot 10^4$	KBE/g (CFU/g)	DIN EN ISO 21528-2 (2019-05)
Escherichia coli	<10	KBE/g (CFU/g)	DIN ISO 16649-2 (2020-12)
Hefen <i>Yeast</i>	$>1,5 \cdot 10^4$	KBE/g (CFU/g)	ISO 21527-2 (2008-07)
Schimmelpilze <i>Molds</i>	$6,0 \cdot 10^3$	KBE/g (CFU/g)	ISO 21527-2 (2008-07)
TYMC (total combined yeasts/moulds count)	$>2,1 \cdot 10^4$	KBE/g (CFU/g)	ISO 21527-2 (2008-07)
Listeria monocytogenes	<10	KBE/g (CFU/g)	DIN EN ISO 11290-2 (2017-09)
Milchsäurebakterien <i>Lactic acid bacteria</i>	$1,4 \cdot 10^3$	KBE/g (CFU/g)	ISO 15214 (1998-08)
Staphylokokken, koagulase-pos. <i>Staphylococcus, coagulase-pos.</i>	<10	KBE/g (CFU/g)	DIN EN ISO 6888-1 (2022-02)

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.*

Spezifikation/ Specification  
DIOStart aroma



<b>Verpackung</b> <b>Packaging</b>
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 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>
<b>Neuartige Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten gemäß Verordnung (EU) 2015/2283</b> <b>Novel food or novel food ingredients according to legislation (EU) 2015/2283</b>
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>
<b>Lagerbedingungen</b> <b>Terms of storage</b>
Bei Raumtemperatur nicht mehr als 25 °C lagern. Bei sachgemäßer Lagerung ist bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums keine übermäßige Abnahme der Aktivität des DIOStart aroma zu erwarten. <i>Store at room temperature, not more than 25 °C. If properly stored, until reaching the minimum the shelf life, the activity of DIOStart aroma will not decrease.</i>

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.*

Osnabrück, De. 06.02.2024

  
i.A. Alfred Borg  
Qualitätsmanagementbeauftragter  
Tel.: +49 541 33104 636  
Mobil: +49 174 314 8010

