

Spezifikation

Specification

DIOStart rye

bread fermentation



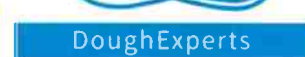
Produktbezeichnung <i>Product name</i>	DIOStart rye bread fermentation
Verkehrsbezeichnung gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 <i>Labeling according to regulation (EU) 1169/2011</i>	DIOStart rye bread fermentation (Roggenvollkornschrot, Roggenmehl, Wasser, Lactobazillen) <i>DIOStart rye bread fermentation (rye whole meal break flour, 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 Osnabrück <i>DIOSNA Dierks und Söhne GmbH, site Osnabrück</i>
Herkunfts-/ Produktionsland <i>Origin</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Stückgewicht <i>Unit weight</i>	750 g 750 g
Eigenschaften/ Sensorische Beurteilung <i>Features/ sensory valuation</i>	
Aussehen <i>Look</i>	Grau-braunes, rechteckiges Produkt <i>Light brown to grey , rectangular product</i>
Geruch <i>Smell</i>	Säuerlich <i>Sourish</i>
Geschmack <i>Taste</i>	Sauer <i>Sour</i>
Konsistenz <i>Consistency</i>	Schnittfest <i>Semisolid</i>
Beschreibung <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>	
Mindesthaltbarkeit <i>Shelf life</i>	Restlaufzeit <i>Remaining life</i>
63 Tage nach Produktion <i>63 days after production</i>	28 Tage 28 days

Spezifikation

Specification

DIOStart rye

bread fermentation



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>
*Roggenvollkornschrot <i>*Rye whole meal break flour</i>	Roggen <i>Rye</i>	Deutschland <i>Germany</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>	1014 kJ /242 kcal <i>1014 kJ /242 kcal</i>
Fett davon gesättigte Fettsäuren <i>Fat</i> <i>of which saturated fatty acids</i>	1,14 g 0,19 g <i>1.14 g</i> <i>0.19 g</i>
Kohlenhydrate davon Zucker (alle Mono- und Disaccharide) <i>Carbohydrates</i> <i>of which sugar (all mono- and disaccharides)</i>	46,3 g 2,10 g <i>46.3 g</i> <i>2.10 g</i>
Ballaststoffe <i>Dietary fiber</i>	8,28 g <i>8.28 g</i>
Eiweiß <i>Protein</i>	6,80 g <i>6.80 g</i>
Salz <i>Salt</i>	0,01 g <i>0.01 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.

Spezifikation

Specification

DIOStart rye

bread fermentation



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 das Allergen im Bereich der Produktion oder beim Lieferanten 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 ☒ Nein/No ☐	Ja/Yes ☒ Nein/No ☐
Weizen/ <i>Wheat</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☒ Nein/No ☐
Roggen/ <i>Rye</i>	Ja/Yes ☒ Nein/No ☐	Ja/Yes ☒ Nein/No ☐
Gerste/ <i>Barley</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☒ Nein/No ☐
Hafer/ <i>Oats</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☒ Nein/No ☐
Dinkel/ <i>Spelt</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☒ Nein/No ☐
Kamut/ <i>Kamut</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒
Buchweizen/ <i>Buckwheat</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒
Krebstiere/ <i>Crustaceans</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒
Eier/ <i>Egg</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒
Fisch/ <i>Fish</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒
Erdnüsse/ <i>Peanuts</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒
Soja/ <i>Soy</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒
Milch/ <i>Milk</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒
Nüsse/ <i>Nuts</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒
Sellerie/ <i>Celery</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒
Senf/ <i>Mustard</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒
Sesam/ <i>Sesame seeds</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒
Schwefeldioxid und Sulfite/ <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒
Lupinen/ <i>Lupin</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒
Weichtiere/ <i>Molluscs</i>	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒	Ja/Yes ☐ Nein/No ☒

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

	Werte/ Values	Einheit/ Unit	Methode/ Method
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)
Summe Aflatoxine B1, B2, G1, G2	<0,5		
Ochratoxin A	<1,0		
Deoxynivalenol	<100	µg/kg	WES 1319 (2022-08)
Blei (Pb) Lead (Pb)	<0,02	mg/kg	WES 1428 (2021-06)
Cadmium (Cd)	0,01	mg/kg	WES 1428 (2021-06)
Quecksilber (Hg) Mercury (Hg)	<0,005	mg/kg	WES 1428 (2021-06)
Pflanzenschutzmittel (GC) Pesticides (GC)	< LOQ		ASU L 00.00-115 (2018-10)
Pflanzenschutzmittel (LC) Pesticides (LC)	< 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 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).

Spezifikation

Specification

DIOStart rye

bread fermentation



Mikrobiologie

Microbiology

	Werte/ Values	Einheit/ Unit	Methode/ Method
Aerobe Keimzahl <i>Aerobic plate count</i>	$8,4 \cdot 10^5$	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>	20	KBE/g (CFU/g)	ISO 15213 (2003-05)
Enterobacteriaceae	<10	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>	$1,4 \cdot 10^4$	KBE/g (CFU/g)	ISO 21527-2 (2008-07)
Schimmelpilze <i>Molds</i>	30	KBE/g (CFU/g)	ISO 21527-2 (2008-07)
TYMC (total combined yeasts/moulds count)	$1,4 \cdot 10^4$	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>	$>3,0 \cdot 10^4$	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.

Produktspezifische mikrobiologische Kennzahlen

Product specific microbiological data

Laktobazillen <i>Lactobacilli</i>	10^5 bis 10^9 KBE/g 10^5 to 10^9 cfu/g
Hefen <i>Yeast</i>	10^3 bis 10^7 KBE/g 10^3 to 10^7 cfu/g

Verpackung

Packaging

Verbundfolie BOPP / CPP (20µm/ 30µm), Perforation A80 mittels Laser. 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.

Composite foil BOPP / CPP (20µm/ 30µm), perforation A80 by laser. External packaging, paper carton.

The packaging matches the requirements of legislation (EU) 1935/2004, 2023/2006, 450/2009 and 10/2011.

The product is not impaired sensory by the packaging material.

Spezifikation

Specification

DIOStart rye

bread fermentation



Neuartige Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten gemäß Verordnung (EU) 2015/2283 <i>Novel food or novel food ingredients according to legislation (EU) 2015/2283</i>
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>
Transportbedingungen <i>Terms of transport</i>
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>
Lagerbedingungen <i>Terms of storage</i>
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>

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.


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



