

Spezifikation

Specification

DIOStart wheat

bread fermentation



DoughExperts

Produktbezeichnung <i>Product name</i>	DIOStart wheat bread fermentation
Verkehrsbezeichnung gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 <i>Labeling according to regulation (EU) 1169/2011</i>	DIOStart wheat bread fermentation (Weizenflocken, Weizenmehl, Wasser, Salz, Lactobazillen) <i>DIOStart wheat bread fermentation (wheat flakes, wheat flour, water, salt, 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>	750 g <i>750 g</i>
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 wheat bread fermentation dient als Starter für das Sauerteigverfahren der Brotfermentation mit Weizenansatz. Das Produkt ist nicht für den Endverbraucher bestimmt. <i>DIOStart wheat bread fermentation is a starter culture for the wheat sourdough bread fermentation process.</i> <i>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 <i>28 days</i>

Spezifikation

Specification

DIOStart wheat

bread fermentation



DoughExperts

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>
*Weizenflocken <i>*Wheat flakes</i>	Weizen <i>Wheat</i>	Deutschland <i>Germany</i>
*Wheat flour <i>*Wheat flour</i>	Weizen <i>Wheat</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Wasser <i>Water</i>		Deutschland <i>Germany</i>
Meersalz <i>Sea salt</i>		Italien <i>Italy</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>	948 kJ /225 kcal <i>948 kJ /225 kcal</i>
Fett davon gesättigte Fettsäuren <i>Fat</i> <i>of which saturated fatty acids</i>	0,97 g 0,17 g <i>0.97 g</i> <i>0.17 g</i>
Kohlenhydrate davon Zucker (alle Mono- und Disaccharide) <i>Carbohydrates</i> <i>of which sugar (all mono- and disaccharides)</i>	43,8 g 0,60 g <i>43.8 g</i> <i>0.60 g</i>
Ballaststoffe <i>Dietary fiber</i>	5,83 g <i>5.83 g</i>
Eiweiß <i>Protein</i>	6,90 g <i>6.90 g</i>
Salz <i>Salt</i>	0,04 g <i>0.04 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 wheat

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.

DIOStart sourdough starters are suitable for a vegetarian or vegan diet.

Spezifikation

Specification

DIOStart wheat

bread fermentation



DoughExperts

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)
Deoxynivalenol	<100	µg/kg	WES 1319 (2022-08)
Blei (Pb) <i>Lead (Pb)</i>	<0,02	mg/kg	WES 1428 (2021-06)
Cadmium (Cd)	0,014	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 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 wheat

bread fermentation



DoughExperts

Mikrobiologie

Microbiology

	Werte/ Values	Einheit/ Unit	Methode/ Method
Aerobe Keimzahl <i>Aerobic plate count</i>	$1,4 \cdot 10^7$	KBE/g (CFU/g)	DIN EN ISO 4833-1 (2013-12)
Präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	20	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	<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>	$>1,5 \cdot 10^4$	KBE/g (CFU/g)	ISO 21527-2 (2008-07)
Schimmelpilze <i>Molds</i>	<10	KBE/g (CFU/g)	ISO 21527-2 (2008-07)
TYMC (total combined yeasts/moulds count)	$>1,5 \cdot 10^4$	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

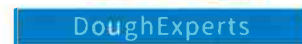
Verbundfolie BOPP / CPP (20µm/ 30µm), Perforation A80 mittels Laser. Umverpackung in Kartons. Die Verpackung entspricht den Anforderungen und Vorgaben der EU Verordnungen 1935/2004, 2023/2006, 450/2009 und 10/2011. Es gehen keine geruchlichen, geschmacklichen oder sonstigen Beeinträchtigungen von des Produktes vom Verpackungsmaterial aus.

Spezifikation

Specification

DIOStart wheat

bread fermentation



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 und 10/2011. The product is not impaired sensory by the packaging material.

Neuartige Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten gemäß Verordnung (EU) 2015/2283

Novel food or novel food ingredients according to legislation (EU) 2015/2283

Die DIOStart Startgüter enthalten keine Zutaten gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283

The DIOStart sourdough starters do not contain ingredients according to legislation (EU) 2015/2283

Transportbedingungen

Terms of transport

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.

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.

Lagerbedingungen

Terms of storage

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.

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.

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.

i.A. Alfred Borg

Qualitätsmanagementbeauftragter

Tel.: +49 541 33104 636

Mobil: +49 174 314 8010

