

Produktbezeichnung <i>Product name</i>	DIOStart aroma
Verkehrsbezeichnung gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 <i>Labeling according to regulation (EU) 1169/2011</i>	DIOStart aroma (Hartweizengrieß, Weizenmalzmehl) <i>DIOStart aroma (Semolina, wheat malt flour)</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>	15kg <i>15kg</i>
Eigenschaften/ Sensorische Beurteilung <i>Features/ sensory valuation</i>	
Aussehen (Farbe) <i>Look (color)</i>	Cremefarben <i>Ivory</i>
Geruch <i>Smell</i>	Angenehm <i>Savory</i>
Konsistenz <i>Consistency</i>	Pulver <i>Powder</i>
Beschreibung <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>	
Mindesthaltbarkeit <i>Shelf life</i>	Restlaufzeit <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**

Zutat <i>Ingredient</i>	Rohstoffbasis <i>Raw material</i>	Herkunftsland <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*

Nährwert <i>Nutritional value</i>	Werte aus Berechnung/ 100g <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)**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 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 <i>Total aflatoxins B1, B2, G1, G2</i>	<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)	0,023	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).

Mikrobiologie**Microbiology**

	Werte/ Values	Einheit/ Unit	Methode/ Method
Aerobe Keimzahl <i>Aerobic plate count</i>	$1,2 \cdot 10^4$	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	$1,9 \cdot 10^3$	KBE/g (CFU/g)	DIN EN ISO 21528-2 (2019-05)
<i>Escherichia coli</i>	<10	KBE/g (CFU/g)	DIN ISO 16649-2 (2020-12)
Hefen <i>Yeast</i>	90	KBE/g (CFU/g)	ISO 21527-2 (2008-07)
Schimmelpilze <i>Molds</i>	50	KBE/g (CFU/g)	ISO 21527-2 (2008-07)
TYMC (total combined yeasts/moulds count)	140	KBE/g (CFU/g)	ISO 21527-2 (2008-07)
<i>Listeria monocytogenes</i>	<10	KBE/g (CFU/g)	DIN EN ISO 11290-2 (2017-09)
Milchsäurebakterien <i>Lactic acid bacteria</i>	370	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.

Verpackung

Packaging

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.

Inner packaging; bottom seam bags LDPE film 400 x 650 x 0.1 mm, film color transparent. 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

Lagerbedingungen

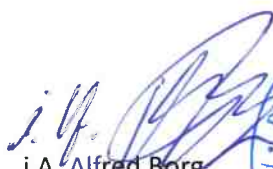
Terms of storage

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.

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.

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