

Spezifikation

Specification

DIOStart rice

liquid



DoughExperts

Produktbezeichnung <i>Product name</i>	DIOStart rice
Verkehrsbezeichnung gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 <i>Labeling according to regulation (EU) 1169/2011</i>	DIOStart rice (Wasser, Reismehl, Reisstärke, Salz, Psyllium, mod. Tapiokastärke, Celluloseether, Lactobazillen) <i>DIOStart rice (water, rice flour, rice starch, salt, psyllium, mod. tapioca starch, cellulose ether, 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>	8kg <i>8kg</i>
Eigenschaften/ Sensorische Beurteilung <i>Features/ sensory valuation</i>	
Aussehen <i>Look</i>	weiß-grau, flüssiges Produkt <i>white 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>
Beschreibung <i>Description</i>	
DIOStart rice dient als Starter für die Anzucht von Reissauerteigen. Das Produkt ist nicht für den Endverbraucher bestimmt. <i>DIOStart rice is a starter culture for the cultivation of rice based sourdough. The product is not intended for use by the end user.</i>	
Mindesthaltbarkeit (vorläufig) <i>Shelf life (esteemed)</i>	Restlaufzeit (vorläufig) <i>Remaining life (esteemed)</i>
70 Tage nach Produktion <i>70 days after production</i>	28 Tage <i>28 days</i>

Spezifikation

Specification

DIOStart rice

liquid



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>	Verarbeitungshilfsstoff <i>processing aid</i>
Wasser <i>Water</i>		Deutschland <i>Germany</i>	
*Reismehl <i>*Rice flour</i>	Reis <i>Rice</i>	Europa <i>European</i>	
Reisstärke <i>Rice starch</i>		Europa <i>European</i>	
Mod. Tapiokastärke <i>Mod. tapioca starch</i>	Tapioka <i>Tapioca</i>	Afrika <i>Africa</i>	X X
Meersalz <i>Sea salt</i>		Italien <i>Italy</i>	
Psyllium <i>Psyllium husk</i>	Plantago ovata Flohsamen <i>Plantago ovata Psyllium</i>	Indien <i>India</i>	
Hydroxypropylmethylcellulose <i>Hydroxypropyl methylcellulose</i>	Pflanzen Teile und Algen <i>Plant and seaweed</i>	China <i>China</i>	X X
Lactobazillen <i>Lactobacilli</i>		Deutschland <i>Germany</i>	

Wichtiger Hinweis:

Die Verarbeitungshilfsstoffe werden benötigt, um DIOStart rice herzustellen und werden nur für diesen Zweck hinzugefügt. In der Produktion der Starterkultur wurden diese fermentiert (verstoffwechselt) und haben kein Zweck und Wirkung im angesetzten Sauerteig und im Endprodukt. Daher müssen die Verarbeitungshilfsstoffe nicht nach der (EU) 1169/2011 (LMIV) deklariert werden, sind jedoch für den Geschäftspartner zu nennen.

Important NOTE:

The processing aids are needed to make DIOStart rice and are added just for this purpose. In the production of the starter culture, these processing aids were fermented (metabolized) and have no purpose and effect in the sourdough and in the final product. Therefore, the processing aids don't have to be declared according (EU) 1169/2011, but must be mentioned for the business partner.

Spezifikation

Specification

DIOStart rice

liquid



DoughExperts

Nährwertangaben in 100 g gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV) <i>Nutritional values pro 100 g according to regulation (EU) 1169/2011</i>	
Nährwert <i>Nutritional value</i>	Werte aus Berechnung/ 100g <i>Calculated value/ 100g</i>
Energie <i>Energy</i>	539 kJ /129 kcal <i>539 kJ /129 kcal</i>
Fett davon gesättigte Fettsäuren <i>Fat</i> <i>of which saturated fatty acids</i>	0,10 g 0,0 g <i>0.10 g</i> <i>0.0 g</i>
Kohlenhydrate davon Zucker (alle Mono- und Disaccharide) <i>Carbohydrates</i> <i>of which sugar (all mono- and disaccharides)</i>	30,10 g 1,90 g <i>30.10 g</i> <i>1.90 g</i>
Ballaststoffe <i>Dietary fiber</i>	1,20 g <i>1.20 g</i>
Eiweiß <i>Protein</i>	1,40 g <i>1.40 g</i>
Salz <i>Salt</i>	0,90 g <i>0.90 g</i>
Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen. <i>The given values are mean values and vary due to natural variation in the raw material.</i>	

Spezifikation

Specification

DIOStart rice

liquid



DoughExperts

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. <i>DIOStart sourdough starters contain cereals containing gluten as allergen according to legislation (EU) 1169/2011 annex II.</i>				
Kennzeichnungspflichtige Allergene				
Allergens to be labeled:				
Allergene	Einschließlich Trägerstoffen, Zusatzstoffen, technischen Hilfsstoffen etc.		Kreuzkontamination ist möglich, da das Allergen im Bereich der Produktion oder beim Lieferanten vorkommt und eine Kennzeichnung von Spuren aus der HACCP Gefahrenanalyse resultiert.	
Allergens	Incl. carriers, carryover additives, processing aids, solution etc.		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	
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 ☒

Spezifikation

Specification

DIOStart rice

liquid



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 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

Spezifikation

Specification

DIOStart rice

liquid



Verpackung Packaging
PE-Kanister mit Ventilverschluss für definierte automatische Gasablass ggf. mit 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>PE jerrycan with valve closure for defined automatic gas discharge. 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.</i>
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 <i>The DIOStart sourdough starters do not contain ingredients according to legislation (EU) 2015/2283</i>
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. <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 Terms of storage
Kühl Lagerung 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

