

Produktspezifikation Früchtemüsli	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel: 0 70 63-97 97 0 Seite 1 von 4 04.08.2022 Revision: 1.6	
--	---	---

1 Bezeichnung

Früchtemüsli

2 Beschreibung

Haferflocken und Weizenflocken bilden mit Früchten und Kürbiskernen eine solide Basis für ein gutes Frühstück.

3 Hergestellt in

Deutschland

4 Zutaten

Haferflocken, Weizenflocken, 36 % Trockenfruchtmischung [Sultaninen (Sonnenblumenöl), Datteln, Bananenchips (Bananen, Kokosfett, Zucker, Aroma), Aprikosen, Äpfel, Pflaumen, Reismehl], Cornflakes (Mais, Zucker, Salz, **Gerstenmalzextrakt**), Kürbiskerne.

5 Transport- / Lagerbedingungen

- kühle und trockene Lagerung (< 18°C, < 60% r.F.)
- MHD: unter genannten Bedingungen mind. 12 Monate
- RLZ: unter genannten Bedingungen mind. 10 Monate

6 Analytische Daten

a) mikrobiologische Daten

Parameter	maximaler Wert	Einheit
Gesamtkeimzahl	10 000 000	KbE/g
Hefen	10 000	KbE/g
Schimmel	100 000	KbE/g
Escherichia coli	100	KbE/g
Salmonellen	negativ	25 g

Produktspezifikation Früchtemüsli	Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel: 0 70 63-97 97 0 Seite 2 von 4 04.08.2022 Revision: 1.6	
--	---	---

b) Produktspezifische Werte*

Parameter	Wert	Einheit	Methode
Feuchte	< 14,0	%	Infrarottrocknung
Schüttgewicht	480 ± 30	g/l	1 Liter Messzylinder lose aufgeschüttet

c) Nährwerte*

	pro 100 g Trockenprodukt
Brennwert (kJ/kcal)	1468 / 348
Fett (g)	5,2
davon gesättigte Fettsäuren (g)	2,3
Kohlenhydrate (g)	62
davon Zucker (g)	20
Ballaststoffe (g)	9,9
Eiweiß (g)	8,7
Salz (g)	0,2

* Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Produktspezifikation

Früchtemüsli

Frießinger Mühle GmbH
Brühlstr. 13
74206 Bad Wimpfen
Tel: 0 70 63-97 97 0
Seite 3 von 4
04.08.2022
Revision: 1.6



7 Allergene

Potentielle Allergene Stoffe nach LMIV Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II	Im Produkt enthalten		Eventuell Kreuz- kontamination möglich		wenn ja, aus welcher Zutat
	ja	nein	ja	nein	
1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hafer, Weizen, Gerste
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spuren möglich
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spuren möglich
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spuren möglich
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spuren möglich
12. Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

<p>Produktspezifikation</p> <p>Früchtemüsli</p>	<p>Frießinger Mühle GmbH Brühlstr. 13 74206 Bad Wimpfen Tel: 0 70 63-97 97 0 Seite 4 von 4 04.08.2022 Revision: 1.6</p>	
---	--	---

8 Verpackung

Verpackungsgrößen: 2,5 kg

Loskennzeichnung: MHD

Das verwendete Verpackungsmaterial mit Produktkontakt entspricht der Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004, der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der jeweils aktuell gültigen Fassung und ist in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt.

9 GVO

Das Produkt ist weder aus noch mit gentechnisch verändertem Material hergestellt und ist entsprechend der GVO-Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 in der jeweils aktuell gültigen Fassung nicht kennzeichnungspflichtig.

10 Bestrahlung

Das von uns hergestellte Produkt wurde keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung entsprechend der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung der Richtlinien (EG) Nr. 2/1999 und (EG) Nr. 3/1999 unterzogen.

11 Nanomaterialien

Das Produkt enthält keine Rohstoffe, Zutaten oder Zusatzstoffe, welche unter die Definition der synthetischen Nanopartikel fallen. Das Vorkommen von natürlichen Bestandteilen, welche innerhalb der Größenkriterien eines Nanopartikels von 1 bis 100 Nanometern liegen, werden von dieser Erklärung nicht erfasst.

12 Gesetzliche Bestimmung

Rückstandsanalytik und Mikrobiologie entsprechen den jeweiligen Höchstmengen-Verordnungen bzw. den Empfehlungen der Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Das Produkt entspricht den jeweils zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Regelungen der europäischen Gemeinschaft sowie dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

Das Produkt wird unter Berücksichtigung und Einhaltung des HACCP-Konzeptes hergestellt und besitzt Lebensmittelqualität, somit ist es für den menschlichen Verzehr geeignet.

Die Frießinger Mühle GmbH ist IFS Food zertifiziert.

Frießinger Mühle GmbH

Qualitätssicherung