

<b>Zielmarkt</b>	Deutschland
<b>GLN des Lieferantennamen</b>	4006363000004
<b>Lieferantennamen</b>	Frießinger Mühle GmbH
<b>GTIN</b>	04006363102302
<b>Artikelkurzbeschreibung</b>	KüchenmeisterDinkelvollkornmehl 1kg



### Übersicht Logistik / Artikelhierarchie

GTIN	Verpackungsart	Tiefe	Breite	Höhe	Bruttogewicht	Basisartikel
04006363102302	Tasche	65 Millimeter	105 Millimeter	155 Millimeter	1009 Gramm	1
04006363103736	Umwicklung (inkl.)	360 Millimeter	210 Millimeter	155 Millimeter	10110 Gramm	10

### Übersicht Einheiten

GTIN	Verpackungsart	Konsumenteneinheit	Bestelleinheit	Liefereinheit	Fakturiereinheit
04006363102302	Tasche	Ja	Nein	Nein	-
04006363103736	Umwicklung (inkl.)	Nein	Ja	Ja	-

### Identifizierung

<b>Zielmarkt</b>	Deutschland
<b>GTIN</b>	04006363102302
<b>Vorläufiger Artikelstatus</b>	-
<b>Datenträger: Code der Art</b>	EAN 13
<b>GLN des Datenverantwortlichen</b>	4006363000004
<b>Name des Datenverantwortlichen</b>	Frießinger Mühle GmbH
<b>Basisartikel</b>	Ja
<b>Artikelebene</b>	Basiseinheit oder kleinste Einheit
<b>Temporärer Ersatzartikel</b>	-
<b>Vorgänger-GTIN</b>	-
<b>Nachfolger-GTIN</b>	-
<b>ZAS Version</b>	ZAS7
<b>Rechtliche Produktkategorie</b>	Lebensmittel - Entspricht der EU-Gesetzgebung für menschliche
<b>Produktklassifikation (national) DE</b>	Mehl
<b>Produktklassifikation (national) AT</b>	-
<b>UNSPSC Klassifikation</b>	-
<b>Kennzeichen</b>	
<b>Gefahrgut</b>	Kein Gefahrgut
<b>GHS</b>	Nein
<b>Mengenvariabler Artikel</b>	Nein
<b>Biozid</b>	Angabe nicht notwendig/relevant
<b>Biozid: Registriernummer</b>	-
<b>Biozid: Produktart</b>	-
<b>Pflanzenschutzmittel</b>	-
<b>Tabakerzeugnisse: Rückverfolgungspflichtig</b>	-
<b>Publizierungsinformationen</b>	
<b>Publikationsdatum</b>	29.04.2014
<b>Datumsangaben</b>	
<b>Gültig-ab Datum</b>	27.02.2023
<b>Zuletzt geändert</b>	27.02.2023
<b>Verfügbarkeit: Startdatum und -zeit</b>	01.01.2012
<b>Verfügbarkeit: Enddatum und -zeit</b>	-
<b>Auslaufdatum</b>	-
<b>Löschdatum</b>	-
<b>null</b>	null
<b>Verfügbarkeitsdatum/-zeit für den Verbraucher</b>	-
<b>Frühestes Versanddatum/-zeit</b>	-

Zusätzliche Artikelidentifikation	
Interne Lieferantenartikelnummer	230008
Identifikationskürzel des BNN	-
ISBN (ZAS6)	-
ISSN (ZAS6)	-
SAN-4 (ZAS6)	-
Angaben für Zielmarkt AT	
Zielempfänger B2C	-
Angaben zur nächstniedrigeren Artikeleinheit	
Anzahl Basisartikel	1
Anzahl der Kinder	-
Gesamtzahl der Artikel der nächstniedrigeren Ebene	-
GTIN der nächstniedrigeren Artikeleinheit	-
Anzahl der nächstniedrigeren Artikeleinheit	-

Kontaktinformationen	
Kontaktname Inverkehrbringer	Frießinger Mühle GmbH
Kontaktadresse Inverkehrbringer	D-74206 Bad Wimpfen
Kommunikationskanäle / Verbindung	

Hersteller	
GLN des Herstellers	4006363000004
Name des Herstellers	Frießinger Mühle GmbH
Adresse des Herstellers	-
Datenverantwortlicher	
Zielmarktspezifischer Datenverantwortlicher: GLN	-
Name des Datenverantwortlichen	Frießinger Mühle GmbH
Bestellungsempfänger	
EDI Bestellungsempfänger: GLN	-
Markeninhaber	
Markeninhaber: GLN	-
Markeninhaber: Name	Frießinger Mühle GmbH

Artikeltexte und Beschreibungen	
Artikelkurzbeschreibung (Deutsch)	KüchenmeisterDinkelvollkornmehl 1kg
Funktionsbezeichnung (Deutsch)	Mehl
- Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung (Deutsch)	Dinkelvollkornmehl
Artikelbeschreibung (Deutsch)	Küchenmeister Dinkelvollkornmehl wird besonders fein gemahlen. Es eignet sich ideal für Pfannkuchen, Hefe- und Teegebäck.
Zusätzliche Artikelbeschreibung (Deutsch)	Mehl vom Rohstoff Dinkel (100 %) mit einem Mineralstoffgehalt von bis zu 1750 mg/100g. Praktisch frei von Verunreinigungen und Fremdbesatz. Aussehen: cremefarbenes Pulver. Geruch: arteigen, nach Dinkel, ohne Fremdgeruch, nicht muffig. Geschmack: nach Dinkel, neutral, ohne Fremdgeschmack. Textur: rieselfähig, pulverförmig.
Markenname   Submarke	Küchenmeister   Küchenmeister Dinkelvollkornmehl
Größenbezeichnung (-)	-
Marketingbotschaft des Artikels - (Deutsch)	KM " Unser Bestes" Dinkelvollkornmehl. Aus dem ganzen Dinkelkorn gemahlen.

Mengenangaben	
Nettofüllmenge	
Nettofüllmenge	1000 Gramm
Grundpreisauszeichnungspflicht	
Grundpreisauszeichnungspflichtig	Ja
Grundpreisrelevante Füllmenge	1000 Gramm
Grundpreisrelevante Füllmenge Type-Code	-
Gewichte	
Bruttogewicht	1009 Gramm
Nettogewicht	1000 Gramm
Abtropfgewicht	- -
	null null

## Steuer- / Importangaben

### Steuer

Umsatzsteuer	Niedrigster Steuersatz (ausgenommen Null)
Kaffeesteuerpflichtig	Nein
Kombinationsartikel	-
Ursprungsland des Artikels	Deutschland
<b>Importklassifikation</b>	
Importklassifikation: Zolltarifnummer	-
Importklassifikation: Intrastat	11029090
Importklassifikation: Taric	-
Importklassifikation: Menge in der Besonderen Maßeinheit	--
Importklassifikation: Ursprungsregion	-

## Herkunftsangaben

Land der letzten Bearbeitung	Deutschland
Produktionsort	Bad Wimpfen
Zusätzliche Frewillige Herkunftsangaben	-
<b>Ökologisches Produkt</b>	
Ökologische Herkunft	Nicht Bio
Ökologischer Artikel: Code der Kontrollinstanz	-
Bio-Kontrollstelle	-
Bio-Qualitätskennzeichen	-
Herkunftsangabe gemäß EU-Öko-Verordnung	-
Herkunftsland - Landwirtschaft	-
null	null

## Haltbarkeit

### Frischedatum auf Verpackung

Grundlage	Rechtlich vorgegeben
Frischedatum auf Verpackung: Art	Mindesthaltbarkeitsdatum (Best Before date) - Ideales Verbrauchsdatum im Hinblick auf die Produktqualität. Auch: Zu Verkaufen Bis-Datum
<b>Angaben zur Laufzeit</b>	
Laufzeit nach Öffnen	--
Minimale Laufzeit des Artikels ab Produktion [Tage]	390
Minimale Laufzeit des Artikels ab Wareneingang [Tage]	330

## Verpackungskennzeichnung

Preisangabe auf der Verpackung	Nein
Zutaten / Inhaltsstoffe auf der Verpackung	Nein
RFID auf Verpackung	-
Hervorgehobene Nährwerthinweise auf der Verpackung:	-
DPG-Artikel	-

## Fisch und Meeresfrüchte

## Allergene

### Allergen: Code

### Grad des Vorkommens

Getreidekörner, die Gluten enthalten und daraus gewonnene Erzeugnisse	Enthält - Ist im Produkt enthalten
Dinkel und daraus gewonnene Erzeugnisse	Enthält - Ist im Produkt enthalten
Allergenhinweise auf Verpackung (ZAS6)	-

## Hinweise für den Konsumenten

**Nährwertangaben**

<b>Zubereitungsgrad</b>	Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts
<b>Bezugsgröße</b>	100 Gramm
<b>Energie [kcal]</b>	336
<b>Energie [kJ]</b>	1420
<b>Messgenauigkeit</b>	Ungefährer Wert (~)
<b>% der Referenzmenge</b>	-
<b>Messgenauigkeit</b>	-
<b>Portionsgröße</b>	- -
<b>Nährwertangaben : Bestandteil</b>	Fett
<b>Nährwertangaben: Wert</b>	1.9 Gramm
<b>Nährwertangaben: Messgenauigkeit</b>	Ungefährer Wert (~)
<b>Nährwertangaben: % der Referenzmenge</b>	-
<b>Nährwertangaben: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Nährwertangaben : Bestandteil</b>	Fett, davon gesättigte Fettsäuren
<b>Nährwertangaben: Wert</b>	0.3 Gramm
<b>Nährwertangaben: Messgenauigkeit</b>	Ungefährer Wert (~)
<b>Nährwertangaben: % der Referenzmenge</b>	-
<b>Nährwertangaben: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Nährwertangaben : Bestandteil</b>	Kohlenhydrate
<b>Nährwertangaben: Wert</b>	63.0 Gramm
<b>Nährwertangaben: Messgenauigkeit</b>	Ungefährer Wert (~)
<b>Nährwertangaben: % der Referenzmenge</b>	-
<b>Nährwertangaben: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Nährwertangaben : Bestandteil</b>	Kohlenhydrate, davon Zucker
<b>Nährwertangaben: Wert</b>	0.7 Gramm
<b>Nährwertangaben: Messgenauigkeit</b>	Ungefährer Wert (~)
<b>Nährwertangaben: % der Referenzmenge</b>	-
<b>Nährwertangaben: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Nährwertangaben : Bestandteil</b>	Ballaststoffe
<b>Nährwertangaben: Wert</b>	8.3 Gramm
<b>Nährwertangaben: Messgenauigkeit</b>	Ungefährer Wert (~)
<b>Nährwertangaben: % der Referenzmenge</b>	-
<b>Nährwertangaben: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Nährwertangaben : Bestandteil</b>	Eiweiß
<b>Nährwertangaben: Wert</b>	13.0 Gramm
<b>Nährwertangaben: Messgenauigkeit</b>	Ungefährer Wert (~)
<b>Nährwertangaben: % der Referenzmenge</b>	-
<b>Nährwertangaben: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Nährwertangaben : Bestandteil</b>	Salz Äquivalent
<b>Nährwertangaben: Wert</b>	0.01 Gramm
<b>Nährwertangaben: Messgenauigkeit</b>	Kleiner als (<) -zu klein für genaue Messung (Regel: < 0,5)
<b>Nährwertangaben: % der Referenzmenge</b>	-
<b>Nährwertangaben: Messgenauigkeit</b>	-

## Nutri-Score

## Nährwerttabelle

Es konnte keine verkürzte Ansicht der Nährwertangaben erstellt werden. Sehen Sie sich hierzu bitte die detaillierten Nährwertangaben an.

	Pro 100 g		
<b>BRENNWERT</b>	1420 kJ / 336 kcal		
<b>FETT</b>	1.9 g		
- DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0.3 g		
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	-		
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	-		
<b>KOHLENHYDRATE</b>	63 g		
- DAVON ZUCKER	0.7 g		
- davon mehrwertige Alkohole	-		
- davon Stärke	-		
<b>Ballaststoffe</b>	8.3 g		
<b>EIWEISS</b>	13 g		
<b>SALZ</b>	<0 g		
<b>Hinweise</b>			
* Basierend auf einer Ernährung mit 2000 kcal täglich			
** der empfohlenen Tagesmenge			

## Zusatzstoffe

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Zusatzstoff: Deklarationspflichtige und Ergänzung der

Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden, abhängig vom Zielmarkt. (Für Deutschland: Enthält keine auf der Speisekarte kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV.)

### Grad des Vorkommens

Enthält - Ist im Produkt enthalten

## Zubereitung

<b>Zubereitungsart</b>	Backen - Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener Hitze in einem Ofen
<b>Conveniencegrad [%]</b>	-
<b>Ergiebigkeit des Produktes</b>	-
<b>Ergiebigkeit des Produktes: Wert</b>	--
<b>Ergiebigkeit des Produktes: Abweichung [%]</b>	-
<b>Verzehrttemperatur (Min.)</b>	--
<b>Verzehrttemperatur (Max.)</b>	--
<b>Zubereitungsanweisungen (Deutsch)</b>	Lachsquiche: Zutaten: 250 g Lachs frisch oder TK, 400 g Broccoli TK, aufgetaut, 10 Cocktailtomaten, 250 g Dinkelvollkornmehl, 125 g weiche Butter, 1 TL Salz, 5 El Wasser, 4 Eier, 150 g Frischkäse, 250 g Schmand, Salz und Pfeffer, Zubereitung: Aus Mehl, Butter, Salz und Wasser einen glatten Teig kneten und etwa 30 Minuten kühl stellen. Den Lachs in schmale Streifen schneiden. Die Eier mit Frischkäse und Schmand verquirlen, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig ausrollen und eine gefettete Quicheform damit auslegen, den Rand fest andrücken und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Broccoliröschen, den Lachs und die halbierten Cocktailtomaten auf dem Teig verteilen und die Frischkäsemischung darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 45-55 Minuten backen und weitere 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

## Zutaten / Inhalt

### Zutatenliste

-	<b>Zutatenliste (Deutsch)</b>	Zutaten: DINKELVOLLKORNMEHL
<b>Enthält Artikel gentechnisch verändertes Protein oder DNA</b>		-
<b>Artikel gentechnisch verändert (ZAS6)</b>		-

## Gefahrstoffangaben nach GHS

<b>GHS Signalwort Code</b>	-
<b>Eindeutiger Rezepturidentifikator (UFI)</b>	-
<b>Regulierte Ausgangsstoffe für Explosivstoffe enthalten</b>	-

## GPC Warengruppen

<b>GPC Segment</b>	Lebensmittel / Getränke / Tabakwaren
<b>GPC Family</b>	Getreide- / Hülsenfruchtprodukte
<b>GPC Class</b>	Getreide / Mehl
<b>GPC Brick</b>	Mehle - Getreide / Hülsenfrüchte (ohne Kühlung haltbar)
<b>GPC Brick Code</b>	10000203

## Physikalische / Chemische Eigenschaften

<b>Lagerklasse</b>	-
<b>Wassergefährdungsklasse</b>	-

## Maßangaben (inklusive Verpackung)

### Maßangaben inklusive Verpackung

<b>Höhe</b>	155 Millimeter
<b>Breite</b>	105 Millimeter
<b>Tiefe</b>	65 Millimeter

## Verpackungsinformationen

<b>Verpackung Mehrwegkennzeichnung</b>	Nein
<b>Artikel wiederverwertbar</b>	-
<b>EANCOM Verpackungsart (ZAS6)</b>	-
<b>Registrierungsnummer Verpackungsregister</b>	DE5115101254109
<b>Verpackung Einweg/Mehrweg</b>	-
<b>Verpackungsart</b>	Tasche
<b>Verpackungsebene</b>	-
<b>Verpackungsform</b>	-

## Sonstiges

<b>Leitsatzziffer</b>	-
<b>Sortimentsgruppe</b>	-
<b>Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)</b>	-
<b>Genussregion Österreich</b>	-
<b>Chargenführung</b>	Ja
<b>Mindestbestellmenge</b>	-
<b>Maximalbestellmenge</b>	-
<b>Rückgabe unverkaufter Artikel möglich</b>	Nein
<b>Display: Code der Art</b>	-
<b>Mehltype</b>	Dinkelvollkornmehl

## Mikrobiologische Angaben

<b>Organismus Art</b>	Mesophile Anaerobe
<b>Organismus Maximalwert</b>	1000000 Koloniebildende Einheiten
<b>Organismus Maximalwert: Basis</b>	--
<b>Organismus Maximalwert: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Organismus Referenzwert</b>	--
<b>Organismus Referenzwert: Basis</b>	--
<b>Organismus Referenzwert: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Organismus Warnwert</b>	--
<b>Organismus Warnwert: Basis</b>	--
<b>Organismus Warnwert: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Organismus Art</b>	Schimmelpilze
<b>Organismus Maximalwert</b>	10000 Koloniebildende Einheiten
<b>Organismus Maximalwert: Basis</b>	--
<b>Organismus Maximalwert: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Organismus Referenzwert</b>	--
<b>Organismus Referenzwert: Basis</b>	--
<b>Organismus Referenzwert: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Organismus Warnwert</b>	--
<b>Organismus Warnwert: Basis</b>	--
<b>Organismus Warnwert: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Organismus Art</b>	Escherichia coli
<b>Organismus Maximalwert</b>	100 Koloniebildende Einheiten
<b>Organismus Maximalwert: Basis</b>	--
<b>Organismus Maximalwert: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Organismus Referenzwert</b>	--
<b>Organismus Referenzwert: Basis</b>	--
<b>Organismus Referenzwert: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Organismus Warnwert</b>	--
<b>Organismus Warnwert: Basis</b>	--
<b>Organismus Warnwert: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Organismus Art</b>	Staphylococcus aureus
<b>Organismus Maximalwert</b>	1000 Koloniebildende Einheiten
<b>Organismus Maximalwert: Basis</b>	--
<b>Organismus Maximalwert: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Organismus Referenzwert</b>	--
<b>Organismus Referenzwert: Basis</b>	--
<b>Organismus Referenzwert: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Organismus Warnwert</b>	--
<b>Organismus Warnwert: Basis</b>	--
<b>Organismus Warnwert: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Organismus Art</b>	Sulfitreduzierende Clostridien (Wert bei 46 °C)
<b>Organismus Maximalwert</b>	1000 Koloniebildende Einheiten
<b>Organismus Maximalwert: Basis</b>	--
<b>Organismus Maximalwert: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Organismus Referenzwert</b>	--
<b>Organismus Referenzwert: Basis</b>	--
<b>Organismus Referenzwert: Messgenauigkeit</b>	-
<b>Organismus Warnwert</b>	--
<b>Organismus Warnwert: Basis</b>	--
<b>Organismus Warnwert: Messgenauigkeit</b>	-



