
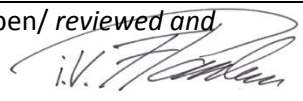


<b>Produktbezeichnung</b> <i>Product name</i>	<b>DIOStart aroma</b>
Verkehrsbezeichnung gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 <i>Labeling according to regulation (EU) 1169/2011</i>	DIOStart aroma (Hartweizengrieß, Weizenmalzmehl) <i>DIOStart aroma</i> (Semolina, wheat malt flour)
Legislative Gruppe <i>Legislative 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>	15kg <i>15kg</i>
<b>Eigenschaften/ Sensorische Beurteilung</b> <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>
<b>Beschreibung</b> <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.</i> <i>The product is not intended for use by the end user.</i>	
<b>Mindesthaltbarkeit</b> <i>Shelf life</i>	<b>Restlaufzeit</b> <i>Remaining life</i>
180 Tage nach Produktion <i>180 days after production</i>	90 Tage <i>90 days</i>

Erstellt von/created by: 	Geprüft und freigegeben/ <i>reviewed and approved:</i> 
Dr. Janin Stratmann-Selke (QMB)	Florian Paschen (PL)
Datum/date: 09.10.2018	Datum/date: 09.10.2018

**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

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

<b>Nährwert</b> <i>Nutritional value</i>	<b>Werte aus Berechnung/ 100g</b> <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 Allergene 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 <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>
Weizen/ <i>Wheat</i>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>
Roggen/ <i>Rye</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>
Gerste/ <i>Barley</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>
Hafer/ <i>Oats</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>
Dinkel/ <i>Spelt</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>
Kamut/ <i>Kamut</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Krebstiere/ <i>Crustaceans</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Eier/ <i>Egg</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Fisch/ <i>Fish</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse/ <i>Peanuts</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Soja/ <i>Soy</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Milch/ <i>Milk</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Nüsse/ <i>Nuts</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie/ <i>Celery</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Senf/ <i>Mustard</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Sesam/ <i>Sesame seeds</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite/ <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Lupinen/ <i>Lupin</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere/ <i>Molluscs</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>

**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.*

	<b>Spezifikation</b> <i>Specification</i> <b>DIOStart aroma</b>		Page 4 of 5
			MP-09-SP-11-3
			Gültig ab /valid from: 09.10.2018

**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 Bundesverbandes 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.*

 <p><b>DoughExperts</b></p>	<p><b>Spezifikation</b>  <i>Specification</i>  <b>DIOStart aroma</b></p> 	Page 5 of 5
		MP-09-SP-11-3
		Gültig ab /valid from: 09.10.2018

<p><b>Verpackung</b>  <b>Packaging</b></p>
<p>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.  <i>Inner packaging; bottom seam bags LDPE film 400 x 650 x 0.1 mm, film color transparent. External packaging, paper carton.</i>  <i>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></p>
<p><b>Neuartige Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten gemäß Verordnung (EU) 2015/2283</b>  <b>Novel food or novel food ingredients according to legislation (EU) 2015/2283</b></p>
<p>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></p>
<p><b>Lagerbedingungen</b>  <b>Terms of storage</b></p>
<p>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.  <i>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.</i></p>

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.*