



  	<b>Spezifikation</b> <i>Specification</i> <b>DIOStart wheat classic</b> liquid		Page 1 of 5
			MP-09-SP-13-2
			Gültig ab /valid from: 25.10.2018

<b>Produktbezeichnung</b> <i>Product name</i>	<b>DIOStart wheat classic</b>
Verkehrsbezeichnung gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 <i>Labeling according to regulation (EU) 1169/2011</i>	DIOStart wheat classic (Weizenmehl, Wasser, Salz, Lactobazillen) <i>DIOStart wheat classic (wheat flour, water, salt, 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 Isernhagen <i>DIOSNA Dierks und Söhne GmbH, site Isernhagen</i>
Herkunfts-/ Produktionsland <i>Origin</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Stückgewicht <i>Unit weight</i>	4kg/ 8kg <i>4kg/ 8kg</i>
<b>Eigenschaften/ Sensorische Beurteilung</b> <i>Features/ sensory valuation</i>	
Aussehen <i>Look</i>	Grau-braunes, flüssiges Produkt <i>Light brown 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>
<b>Beschreibung</b> <i>Description</i>	
DIOStart wheat classic dient als Starter für die Anzucht von Weizensauerteigen. Das Produkt ist nicht für den Endverbraucher bestimmt. <i>DIOStart wheat classic is a starter culture for the cultivation of wheat based sourdough. 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>
63 Tage nach Produktion <i>63 days after production</i>	28 Tage <i>28 days</i>

Erstellt von/created by: 	Geprüft und freigegeben/ reviewed and approved: 
Dr. Janin Stratmann-Selke (QMB)	Florian Paschen (PL)
Datum/date: 25.10.18	Datum/date: 25.10.18

**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

<b>Zutat</b> <i>Ingredient</i>	<b>Rohstoffbasis</b> <i>Raw material</i>	<b>Herkunftsland</b> <i>Origin</i>
*Wheat flour <i>*Wheat flour</i>	Weizen <i>Wheat</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Wasser <i>Water</i>		Deutschland <i>Germany</i>
Meersalz <i>Sea salt</i>		Italien <i>Italy</i>
Lactobazillen <i>Lactobacilli</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>	726 kJ /171 kcal <i>726 kJ /171 kcal</i>
Fett davon gesättigte Fettsäuren <i>Fat</i> <i>of which saturated fatty acids</i>	0,55 g 0,10 g <i>0.55 g</i> <i>0.10 g</i>
Kohlenhydrate davon Zucker (alle Mono- und Disaccharide) <i>Carbohydrates</i> <i>of which sugar (all mono- and disaccharides)</i>	35,90 g 0,50 g <i>35.90 g</i> <i>0.50 g</i>
Ballaststoffe <i>Dietary fiber</i>	2,04 g <i>2.04 g</i>
Eiweiß <i>Protein</i>	4,70 g <i>4.70 g</i>
Salz <i>Salt</i>	0,49 g <i>0.49 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 oder beim Lieferanten 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>	
	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/>	Nein/No <input type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/>	Nein/No <input type="checkbox"/>
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.*

**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 <sup>5</sup> bis 10 <sup>9</sup> KbE/g 10 <sup>5</sup> to 10 <sup>9</sup> cfu/g
Hefen <i>Yeast</i>	10 <sup>3</sup> bis 10 <sup>7</sup> KbE/g 10 <sup>3</sup> to 10 <sup>7</sup> cfu/g

**Verpackung**

***Packaging***

Verbundfolie BOPP / CPP (20µm/ 30µm), Perforation A80 mittels Laser. 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.

*Composite foil BOPP / CPP (20µm/ 30µm), perforation A80 by laser. 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.*

 <p><b>DoughExperts</b></p>	<p>Spezifikation Specification <b>DIOStart wheat classic</b> liquid</p> 	Page 5 of 5
		MP-09-SP-13-2
		Gültig ab /valid from: 25.10.2018

**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*

**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.

*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.*

**Lagerbedingungen**

***Terms of storage***

Kühlagerung 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.

*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.*

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.*