



C. Thywissen GmbH Malzmühle; Ursulastr. 49; D- 50354 Hürth; Tel.: +49 (0)2233 974730; Fax: +49 (0)2233 9747372
 info@cthwissenmalz.de; www.c-thywissen.de

1. PRODUKTBESCHREIBUNG

Reines feingemahlendes und geröstetes Gerstenmalzmehl ohne enzymatische Wirkung.

2. VERKEHRSBEZEICHNUNG

Malzmehl, geröstet (Gerste)

3. HERSTELLUNGSPROZESS

Vermahlung von vermälzter und gerösteter Gerste

4. ZUTATEN

Geröstetes Gerstenmalz

5. SENSORISCHE PARAMETER

Geschmack: malzig, aromatisch
 Geruch: malzig, Röstaroma
 Farbe: braun

6. PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Parameter	Soll-wert	Methode
Feuchte	ca. 8%	EBC 4.1
Diastatische Kraft	nicht vorhanden	EBC 4.12
Alpha-Amylase	nicht vorhanden	EBC 4.13
Farbe	ca. 1450- 1550EBC	EBC 4.7
Feinheit	99% < 200µm	Siebung (Retsch)

7. NÄHRWERTE

Je 100g (ca.)	
Brennwert	1374 kJ/ 315 kcal
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	55,0 g
davon freie Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	25,8 g
Asche	1,5 g
Protein	8,7 g
Salz	0,01 g

Die Nährwerte unterliegen natürlichen rohstoffbedingten Schwankungen.



C. Thywissen GmbH Malzmühle; Ursulastr. 49; D- 50354 Hürth; Tel.: +49 (0)2233 974730; Fax: +49 (0)2233 9747372
 info@cthwissenmalz.de; www.c-thywissen.de

8. ALLERGENE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß
 Lebensmittelinformationsverordnung [EU] Nr. 1169/2011 Anhang II

Allergene	Als Zutat vorhanden		Kreuzkontamination möglich		Bemerkung
	Ja	Nein	Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zutat: Gerste Kreuzkontami- nation: Andere glutenhaltige Getreide
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte d. h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als SO ₂ angegeben	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine sowie Erzeugnisse daraus	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	



C. Thywissen GmbH Malzmühle; Ursulastr. 49; D- 50354 Hürth; Tel.: +49 (0)2233 974730; Fax: +49 (0)2233 9747372
 info@cthwissenmalz.de; www.c-thywissen.de

9. RECHTLICHE KONFORMITÄT

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den Vorgaben des europäischen und des deutschen Lebensmittelrechts in der jeweils gültigen Fassung.

Dazu zählen u.a.:

VO (EU) 1881/2006: Verordnung zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln

VO (EU) 396/2005: Verordnung über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs

10. EINSATZ GENVERÄNDERTER ORGANISMEN

Gemäß Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG unterliegen die von uns verwendeten Getreiderohstoffe und deren Verarbeitungsprodukte nicht der Kennzeichnungspflicht.

11. BESTRAHLUNG

Das Produkt sowie die verwendeten Rohstoffe wurden keiner Strahlenbehandlung unterzogen.

12. ZUSATZSTOFFE UND AROMEN

Das Produkt enthält keine Zusatzstoffe und Aromen.

13. EIGNUNG FÜR SPEZIELLE ERNÄHRUNGSWEISEN

Ernährungsweise	Eignung
Vegetarisch (ovo-lacto-vegetarisch)	Ja
Vegan	Ja
Laktosefrei	Ja
Glutenfrei	Nein
Halal	Ja (zertifiziert)
Kosher	Ja (zertifiziert)



14. QUALITÄTSMANAGEMENT

Die Firma C. Thywissen GmbH ist nach den Qualitätsnormen DIN EN ISO 9001, DIN EN ISO 22000 und FSSC 22000 (Download unter www.c-thywissen.de) zertifiziert.
Die Verarbeitung der Produkte erfolgt nach GMP und HACCP-Grundsätzen.

Das **Fremdkörpermanagement** ist wesentlicher Teil des HACCP-Konzepts. Ziel ist es den Fremdkörpereintrag in das Produkt zu vermeiden bzw. zu minimieren. Dazu werden u.a. folgende Maßnahmen getroffen:

- Geschlossener Prozess
- Tägliche Kontrolle der Intaktheit von Glas- und Hartplastikelementen im Lagerbereich
- Siebung (300µm)

15. HALTBARKEIT

12 Monate ab Produktionsdatum in geschlossener Verpackung; bei 20°C und 50% relativer Luftfeuchtigkeit

16. VERPACKUNG

Für alle Verpackungen, die mit dem Erzeugnis in Berührung kommen, liegen Konformitätserklärungen vor. Die Verpackungsmaterialien entsprechen im Allgemeinen den rechtlichen Anforderungen und im Besonderen dem Bedarfsgegenständegesetz, der VO (EU) 1935/2004 und der EG-Richtlinie 2002/72/EG.

Mögliche Verpackungsvarianten

062400: lose

062402: Papiersäcke mit HDPE-Schicht (Papier/ Beschichtung/ Papier) á 25kg auf Palette

062405: 500kg PE-Big Bag auf Palette

062407: 700kg PE-Big Bag auf Palette

062408: 1000kg PE-Big Bag auf Palette

Angaben auf dem Standard-Etikett

Firma, Produkt, Produktionsdatum (=Lot-Nr.), Haltbarkeit, EAN-Nr., Sack pro Palette, Netto-Gewicht

Zollwaren-Nr.: 1107 2000

17. KRISENKONTAKT

Thomas Hofmann

Tel.: +49 (0)172 59876 19

Fax: +49 (0)213126042081

Thomas.hofmann@c-thywissen.de

Die Angaben dieser Spezifikation entsprechen dem gegenwärtigen Wissensstand und stellen keine Beschaffenheitsgarantie im rechtlichen Sinne dar.