

# Spezifikation

Specification

## DIOStart wheat classic



<b>Produktbezeichnung</b> <i>Product name</i>	DIOStart wheat classic
<b>Artikelnummer:</b> <i>Article number:</i>	ISH-S-0004
Verkehrsbezeichnung gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 <i>Labeling according to regulation (EU) 1169/2011</i>	DIOStart wheat classic (Weizenflocken, Weizenmehl, Wasser, Salz, Lactobazillen) <i>DIOStart wheat classic (wheat flakes, 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 Osnabrück <i>DIOSNA Dierks und Söhne GmbH, site Osnabrück</i>
Herkunfts-/ Produktionsland <i>Origin</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Stückgewicht <i>Unit weight</i>	500 g <i>500 g</i>
<b>Eigenschaften/ Sensorische Beurteilung</b> <i>Features/ sensory valuation</i>	
Aussehen <i>Look</i>	Grau-braunes, rechteckiges Produkt <i>Light brown to grey, rectangular product</i>
Geruch <i>Smell</i>	Säuerlich <i>Sourish</i>
Geschmack <i>Taste</i>	Sauer <i>Sour</i>
Konsistenz <i>Consistency</i>	Schnittfest <i>Semisolid</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>	
63 Tage nach Produktion <i>63 days after production</i>	

# Spezifikation

Specification

## DIOStart wheat classic



### 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

Zutat <i>Ingredient</i>	Rohstoffbasis <i>Raw material</i>	Herkunftsland <i>Origin</i>
*Weizenflocken <i>*Wheat flakes</i>	Weizen <i>Wheat</i>	Deutschland <i>Germany</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

Nährwert <i>Nutritional value</i>	Werte aus Berechnung/ 100g <i>Calculated value/ 100g</i>
Energie <i>Energy</i>	969 kJ /230 kcal <i>969 kJ /230 kcal</i>
Fett davon gesättigte Fettsäuren <i>Fat</i> <i>of which saturated fatty acids</i>	1,01 g 0,17 g <i>1.01 g</i> <i>0.17 g</i>
Kohlenhydrate davon Zucker (alle Mono- und Disaccharide) <i>Carbohydrates</i> <i>of which sugar (all mono- and disaccharides)</i>	44,50 g 0,60 g <i>44.50 g</i> <i>0.60 g</i>
Ballaststoffe <i>Dietary fiber</i>	6,19 g <i>6.19 g</i>
Eiweiß <i>Protein</i>	7,10 g <i>7.10 g</i>
Salz <i>Salt</i>	0,56 g <i>0.56 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) <i>Allergens according to legislation (EU) 1169/2011</i>				
Das DIOStart Startgut enthält glutenhaltiges Getreide gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV) Anhang II. <i>DIOStart sourdough starters contain cereals containing gluten as allergen according to legislation (EU) 1169/2011 annex II.</i>				
Kennzeichnungspflichtige Allergene <i>Allergens to be labeled:</i>				
Allergene  <i>Allergens</i>	Einschließlich Trägerstoffen, Zusatzstoffen, technischen Hilfsstoffen etc.  <i>Incl. carriers, carryover additives, processing aids, solution etc.</i>		Kreuzkontamination ist möglich, da das Allergen 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>	
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"/>
Buchweizen/ <i>Buckwheat</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 <i>Suitability for special diets</i>				
DIOStart Startgut ist im Rahmen einer vegetarischen oder veganen Ernährung geeignet. Das Produkt ist kosher zertifiziert. <i>DIOStart sourdough starters are suitable for a vegetarian or vegan diet. The product is certified kosher.</i>				



### 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

	Werte/ Values	Einheit/ Unit	Methode/ Method
Aflatoxin B1	< 0,2	µg/kg	WES 1319 (2023-05)
Aflatoxin B2	<0,5	µg/kg	WES 1319 (2023-05)
Aflatoxin G1	<0,2	µg/kg	WES 1319 (2023-05)
Aflatoxin G2	<0,5	µg/kg	WES 1319 (2023-05)
Deoxynivalenol	<100	µg/kg	WES 1319 (2023-05)
Blei (Pb) <i>Lead (Pb)</i>	<0,02	mg/kg	WES 1428 (2021-06)
Cadmium (Cd)	0,017	mg/kg	WES 1428 (2021-06)
Quecksilber (Hg) <i>Mercury (Hg)</i>	<0,005	mg/kg	WES 1431(2021-06)
Pflanzenschutzmittel (GC) <i>Pesticides (GC)</i>	< LOQ		ASU L 00.00-115 (2018-10)
Pflanzenschutzmittel (LC) <i>Pesticides (LC)</i>	< LOQ		ASU L 00.00-115 (2018-10)

Die Gehalte an Mykotoxinen und anderen Kontaminanten (z.B. Schwermetalle, Pflanzenschutzmittel) überschreiten nicht die in der VO (EU) 2023/915 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)2023/915.*

*DIOStart sourdough starters do not exceed the limits given for pesticide residues by the Federal Association of Organic Natural Products (BNN).*

#### Mikrobiologie

#### Microbiology

	Werte/ Values	Einheit/ Unit	Methode/ Method
Aerobe Keimzahl <i>Aerobic plate count</i>	>3,0·10 <sup>7</sup>	KBE/g (CFU/g)	DIN EN ISO 4833-1 (2022-05)
Präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	<10	KBE/g (CFU/g)	DIN EN ISO 7932 (2020-11)
Clostridien sporen, sulfitreduzierend <i>Clostridia spores, sulfite reducing</i>	<10	KBE/g (CFU/g)	ISO 15213 (2003-05)
Enterobacteriaceae	<10	KBE/g (CFU/g)	DIN EN ISO 21528-2 (2019-05)
<i>Escherichia coli</i>	10	KBE/g (CFU/g)	DIN ISO 16649-2 (2020-12)
Hefen <i>Yeast</i>	>1,5 · 10 <sup>4</sup>	KBE/g (CFU/g)	ISO 21527-2 (2008-07)
Schimmelpilze <i>Molds</i>	<10	KBE/g (CFU/g)	ISO 21527-2 (2008-07)
TYMC (total combined yeasts/moulds count)	>1,5 · 10 <sup>4</sup>	KBE/g (CFU/g)	ISO 21527-2 (2008-07)
<i>Listeria monocytogenes</i>	<10	KBE/g (CFU/g)	DIN EN ISO 11290-2 (2017-09)
Milchsäurebakterien <i>Lactic acid bacteria</i>	>3,0 · 10 <sup>4</sup>	KBE/g (CFU/g)	ISO 15214 (1998-08)
Staphylokokken, koagulase-pos. <i>Staphylococcus, coagulase-pos.</i>	<10	KBE/g (CFU/g)	DIN EN ISO 6888-1 (2022-06)

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 dem Produkt 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 and 10/2011. The product is not impaired sensory by the packaging material.*

# Spezifikation

Specification

## DIOStart wheat classic



### 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 must 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.*

Osnabrück, De. 21.05.2024

i.A. Alfred Borg

Qualitätsmanagementbeauftragter

Tel.: +49 541 33104 636

Mobil: +49 174 314 8010

