


  	Specifikacija <i>Specification</i> DIOStart wheat classic		Stran 1 od 5
			MP-09-SP-01-2
			Veljavno od: 25.10.2018

Naziv produkta <i>Product name</i>	DIOStart wheat classic
Označevanje v skladu z uredbo (EU) 1169/2011 <i>Labeling according to regulation (EU) 1169/2011</i>	DIOStart wheat classic (pšenični kosmiči, pšenična moka, voda, sol, laktobacili) <i>DIOStart wheat classic (wheat flakes, wheat flour, water, salt, lactobacilli)</i>
Zakonodajna skupina <i>Legislative group</i>	Proizvodi iz žit/produkt mletja žit <i>Cereal products/ grain milling product</i>
Proizvajalec/ Dobavitelj/ Kraj <i>Manufacturer/ Supplier/ Site</i>	DIOSNA Dierks und Söhne GmbH, Standort Isernhagen <i>DIOSNA Dierks und Söhne GmbH, site Isernhagen</i>
Država porekla/ proizvodnje <i>Origin</i>	Nemčija <i>Germany</i>
Teža enote <i>Unit weight</i>	500 g 500 g
Značilnosti/ Senzorično vrednotenje <i>Features/ sensory valuation</i>	
Videz <i>Look</i>	Svetlo rjav do siv, pravokoten proizvod <i>Light brown to grey, rectangular product</i>
Vonj <i>Smell</i>	Kiselkast <i>Sourish</i>
Okus <i>Taste</i>	Kislo <i>Sour</i>
Konsistenca <i>Consistency</i>	Pol-trdno <i>Semisolid</i>
Opis <i>Description</i>	
DIOStart wheat classic starter kultura za pridelavo kislega testa na osnovi pšenice. Izdelek ni namenjen končnemu uporabniku. <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>	
Rok uporabe <i>Shelf life</i>	Preostali čas <i>Remaining life</i>
63 dni po proizvodnji <i>63 days after production</i>	28 Dni <i>28 days</i>

Avtor/created by: 	Pregledano in odobreno/ reviewed and approved: 
Dr. Janin Stratmann-Selke (QMB)	Florian Paschen (PL)
Datum/date: 25.10.18	Datum/date: 25.10.18

Seznam sestavin v skladu z uredbo (EU) 1169/2011 (LMIV)

List of ingredients according to regulation (EU) 1169/2011

*Sestavine iz ekološkega kmetovanja /DE-Öko-006

*Ingredients from organic farming/DE-Öko-006

Sestavina <i>Ingredient</i>	Surovina <i>Raw material</i>	Poreklo <i>Origin</i>
*Pšenični kosmiči <i>*Wheat flakes</i>	Pšenica <i>Wheat</i>	Nemčija <i>Germany</i>
*Pšenična moka <i>*Wheat flour</i>	Pšenica <i>Wheat</i>	Nemčija <i>Germany</i>
Voda <i>Water</i>		Nemčija <i>Germany</i>
Morska sol <i>Sea salt</i>		Italija <i>Italy</i>
Laktobacili <i>Lactobacilli</i>		Nemčija <i>Germany</i>

Hranilne vrednosti za 100 g v skladu z uredbo (EU) 1169/2011 (LMIV)

Nutritional values pro 100 g according to regulation (EU) 1169/2011

Hranilne vrednosti <i>Nutritional value</i>	Izračunana vrednost/ 100g <i>Calculated value/ 100g</i>
Energija <i>Energy</i>	969 kJ /230 kcal <i>969 kJ /230 kcal</i>
Maščobe od tega nasičene maščobe <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>
Ogljikovi hidrati od tega sladkorji (vsi mono- in disaharidi) <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>
Prehranske vlaknine <i>Dietary fiber</i>	6,19 g <i>6.19 g</i>
Beljakovine <i>Protein</i>	7,10 g <i>7.10 g</i>
Sol <i>Salt</i>	0,56 g <i>0.56 g</i>

Podane vrednosti so povprečne vrednosti in se lahko razlikujejo zaradi naravnih nihanj v surovini.

The given values are mean values and vary due to natural variation in the raw material.

Alergeni v skladu z zakonodajo (EU) 1169/2011 (LMIV)

Allergens according to legislation (EU) 1169/2011

DIOStart Startgut starterji vsebujejo žitarice, ki vsebujejo gluten kot alergen v skladu z zakonodajo (EU) 1169/2011 – priloga II.

DIOStart sourdough starters contain cereals containing gluten as allergen according to legislation (EU) 1169/2011 annex II.

Alergeni, ki se jih označi:

Allergens to be labeled:

Alergeni <i>Allergens</i>	Vključno s transporterji, dodatki, tehničnimi pripomočki ipd. <i>Incl. carriers, carryover additives, processing aids, solution etc.</i>	Alergen je prisoten v tovarni in/ali je omenjen kot tveganje kontaminacije s strani pred-dobaviteljev. Glede na oceno tveganja HACCP, je obvezno označevanje sledi na izdelkih. <i>Allergen present in the factory and/or mentioned as contamination risk from pre-suppliers. According to HACCP-risk assessment labeling of traces on consume products is required and reasonable</i>
Žitarice, ki vsebujejo gluten <i>Cereals containing gluten</i>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Ne/No <input type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Ne/No <input type="checkbox"/>
Pšenica/ <i>Wheat</i>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Ne/No <input type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Ne/No <input type="checkbox"/>
Rž/ <i>Rye</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Ne/No <input type="checkbox"/>
Ječmen/ <i>Barley</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Ne/No <input type="checkbox"/>
Oves/ <i>Oats</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Ne/No <input type="checkbox"/>
Pira/ <i>Spelt</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Ne/No <input type="checkbox"/>
Kamut/ <i>Kamut</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>
Raki/ <i>Crustaceans</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>
Jajca/ <i>Egg</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>
Ribe/ <i>Fish</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>
Arašidi/ <i>Peanuts</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>
Soja/ <i>Soy</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>
Mleko/ <i>Milk</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>
Oreški/ <i>Nuts</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>
Zelena/ <i>Celery</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>
Gorčica/ <i>Mustard</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>
Sezam/ <i>Sesame seeds</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>
Žveplov dioksid in sulfiti/ <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>
Lupin – Volčji bob/ <i>Lupin</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>
Mehkužci/ <i>Molluscs</i>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>	Ja/Yes <input type="checkbox"/> Ne/No <input checked="" type="checkbox"/>

Primerno za določene diete

Suitability for special diets

DIOStart Startgut kulture so primerne za vegetarijance in vegane. Produkt je certificirano košer.

DIOStart sourdough starters are suitable for a vegetarian or vegan diet. The product is certified kosher.

Gensko spremenjeni organizmi (GSO)

Genetically modified Organisms (GMO)

Starterji DIOStart ne vsebujejo gensko spremenjenih organizmov ali produktov proizvedenih z gensko spremenjenimi organizmi, ki bi jih bilo potrebno prijaviti v skladu z zakonodajo (EU) 1829/2003, 1830/2003

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).

Mikotoksini in onesnaževalci

Mycotoxins and contaminants

Količina mikotoksinov in drugih onesnaževalcev (težkih kovin, pesticidov) ne presega mejnih vrednosti v skladu z zakonodajo (EU) 1881/2006.

Starterji DIOStart ne presegajo mejnih vrednosti za ostanke pesticidov s strani Zveznega združenja ekoloških naravnih proizvodov (BNN)

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).

Mikrobiologija

Microbiology

Mikrobiologija proizvoda izpolnjuje zahteve zakonodaje (EU) 2073/2005 o mikrobioloških zahtevah za živila; uporabljajo se vrednosti podane s strani nemškega društva za higieno in mikrobiologijo (DGHM).

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.

Mikrobiološki kazalci specifični za proizvod

Product specific microbiological data

Laktobacili

Lactobacilli

10^5 do 10^9 KbE/g

10^5 to 10^9 cfu/g

Kvasovke

Yeast

10^3 do 10^7 KbE/g

10^3 to 10^7 cfu/g

Pakiranje

Packaging

Kompozitna folija BOPP / CPP (20µm/ 30µm), perforacija A80 z laserjem. Zunanja embalaža: papir/ karton. Embalaža ustreza zahtevam in specifikacijam predpisov (EU) 1935/2004, 2023/2006, 450/2009 in 10/2011. Materiali embalaže ne vplivajo senzorično (vonj, okus, drugi škodljivi vplivi) na izdelek.

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>DoughExperts</p>	<p>Specifikacija <i>Specification</i> DIOStart wheat classic</p> 	Stran 5 od 5
		MP-09-SP-01-2
		Veljavno od: 25.10.2018

Nova živila ali sestavine novih živil v skladu z uredbo (EU) 2015/2283

Novel food or novel food ingredients according to legislation (EU) 2015/2283

DIOStart Startgüt starterji ne vsebujejo sestavin v skladu z uredbo (EU) 2015/2283

The DIOStart sourdough starters do not contain ingredients according to legislation (EU) 2015/2283

Pogoji transporta

Terms of transport

Transport se načeloma izvaja z United Parcel Service (UPS). Hladilna veriga se lahko zaradi prevoza prekine. Temperatura pri dostavi ne sme presegati 30°C. Čas transporta ne sme presegati 5 dni.

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.

Pogoji skladiščenja

Terms of storage

Shranjevati pri temperaturi med 1 - 7°C. Odprte pakete lahko enostavno zaprete in uporabite v 3 dneh. Pri pravilnem shranjevanju ni pričakovati zmanjšanja aktivnosti starterja DIOStart, dokler ne doseže roka uporabe.

Storage 1–7°C. Opened packages have to be used in 3 days. If storage is carried out correctly reducing of activity of DIOStart sourdough starter is not to be expected till expiry date.

Upoštevajte, da je v primeru pravnega spora, pravno zavezujoča, le nemška različica tega dokumenta.

Please note that in case of legal dispute only the official German version of this document is legally binding.