



  <b>DoughExperts</b>	<b>Specifikacija</b> <i>Specification</i> <b>DIOStart wheat fruit</b>		Stran 1 od 5
			MP-09-SP-14-2
			Veljavno od: 25.10.2018

<b>Naziv produkta</b> <i>Product name</i>	<b>DIOStart wheat fruit</b>
Označevanje v skladu z uredbo (EU) 1169/2011 <i>Labeling according to regulation (EU) 1169/2011</i>	DIOStart wheat fruit (pšenični kosmiči, pšenična moka, voda, sol, laktobacili) <i>DIOStart wheat fruit (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 <i>500 g</i>
<b>Značilnosti/ Senzorično vrednotenje</b> <i>Features/ sensory valuation</i>	
Videz <i>Look</i>	Svetlo rjav do siv, pravokoten produkt <i>Light brown to grey, rectangular product</i>
Vonj <i>Smell</i>	Kiselkast <i>Sourish</i>
Okus <i>Taste</i>	Kisel <i>Sour</i>
Konsistenca <i>Consistency</i>	Pol-trdno <i>Semisolid</i>
<b>Opis</b> <i>Description</i>	
DIOStart wheat fruit starter kultura za pridelavo kislega testa na osnovi pšenice. Izdelek ni namenjen končnemu uporabniku. <i>DIOStart wheat fruit is a starter culture for the cultivation of wheat based sourdough. The product is not intended for use by the end user.</i>	
<b>Rok uporabe</b> <i>Shelf life</i>	<b>Preostali čas</b> <i>Remaining life</i>
56 dni po proizvodnji <i>56 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

<b>Sestavina</b> <i>Ingredient</i>	<b>Surovina</b> <i>Raw material</i>	<b>Poreklo</b> <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**

<b>Hranilne vrednosti</b> <i>Nutritional value</i>	<b>Izračunana vrednost/ 100g</b> <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>	0,41 g <i>0.41 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 consumer 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 Startgut 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 <i>Lactobacilli</i>	$10^5$ do $10^9$ KbE/g $10^5$ to $10^9$ cfu/g
Kvasovke <i>Yeast</i>	$10^3$ do $10^7$ KbE/g $10^3$ to $10^7$ cfu/g

### Pakiranje

#### *Packaging*

Kompozitna folija BOPP / CPP (20 $\mu$ m/ 30 $\mu$ m), 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 (20 $\mu$ m/ 30 $\mu$ m), 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><b>Spezifikacija</b>  <i>Specification</i>  <b>DIOStart wheat fruit</b></p> 	Stran 5 od 5
		MP-09-SP-14-2
		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 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 directly. 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.*