



## EKOLOGISKT BAGERIVETEMJÖL KRAV-märkt



**Artnr**  
140180



SE-EKO-01  
EU-jordbruk

**Nettovikt**  
30 kg

### Beskrivning / Framställning

Ekologiskt vetemjöl framställt av KRAV-godkänt vete.

### Beredning / Användning

Till ekologiska och KRAV-godkända produkter. Kaffebröd, wienerbröd, smördeg, matbröd, frukostbröd, hönö- och hällakakor, thekakor, småbröd, sockerkakor, skorpor.

### Ingredienser

Vetemjöl\*, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).  
\*KRAV-ekologisk ingrediens

### Allergener

Parameter	I recept:
Spannmål som innehåller gluten (dvs vete, spelt, kamut, råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav) samt produkter därav	Ja
Kräftdjur och produkter därav	Nej
Ägg och produkter därav	Nej
Fisk och produkter därav	Nej
Jordnötter och produkter därav	Nej
Soja och produkter därav	Nej
Mjök och produkter därav (inklusive laktos)	Nej
Nötter, dvs mandel ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hasselnöt ( <i>Corylus avellana</i> ), valnöt ( <i>Juglans regia</i> ), cashewnöt ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pekannöt ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), paranöt ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistaschmandel ( <i>Pistacia vera</i> ), makadamianöt och Queenslandsnöt ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) och produkter därav	Nej
Selleri och produkter därav	Nej
Senap och produkter därav	Nej
Sesamfrön och produkter därav	Nej
Svaveldioxid och sulfit (> 10 mg/kg eller 10 mg/liter, uttryckt som SO <sub>2</sub> )	Nej
Lupin och produkter därav	Nej
Blötdjur och produkter därav	Nej

## Näringsdeklaration

Parameter	Per 100 g	% av DRI
Energi, kJ	1450	
Energi, kcal	340	
Fett (g)	1,6	
- varav mättat fett (g)	0,4	
Kolhydrat (g)	70	
- varav sockerarter (g)	0,3	
Fiber (g)	3,5	
Protein (g)	10	
Salt (g)	0	

## Egenskaper

Sensoriska egenskaper	
Lukt	Frisk karakteristisk mjöldoft
Utseende	Ljust mjöl.

Kemiska egenskaper	Mål	Min	Max
Vattenhalt %			15,5
Askhalt % ts	0,64	0,57	0,7
Protein (Nx6,25)% ts		11,5	14,0
Protein (Nx5,7)% ts		10,5	12,8

Fysikaliska egenskaper	Mål	Min	Max
Falltal sek		230	

## Produktsäkerhet

Mikroorganismer	Riktvärde x	Tolerans X
Totalantal bakterier (log cfu/g)	<100.000 (5,0)	<500.000 (5,7)
E. coli (log cfu/g)	<10 (1,0)	<50 (1,7)
Mögelsvampar (log cfu/g)	<1000 (3,0)	<5000 (3,7)
Salmonella i 25g	Neg	Neg

## Hållbarhet och Lagring

Hållbarhet och Datummärkning	
Hållbarhet (antal månader):	9

Temperaturkrav	
Torrt, ej över normal rumstemperatur och avskilt från varor med stark lukt.	

## Övrigt

### **Produkten uppfyller gällande Svensk och EU-lagstiftning;**

Lantmännens produkter är producerade och förpackade enligt gällande Svensk- och EU-lagstiftning för livsmedel och material i kontakt med livsmedel. Lantmännens produkter innehåller inte GMO.

### **Mikrobiologiska värden**

De mikrobiologiska värdena för produkten är inte styrande. Värdena baseras på stickprover som görs under året och analyseras som trender.

### **Tillverkad i:**

Sverige

### **Kontaktuppgifter Nordmills & Polstjärnan:**

Lantmännen Cerealia AB,  
BOX 267,201 22 Malmö  
Kundservice: 020-910092  
Fax: 040-6608802, [www.nordmills.se](http://www.nordmills.se)

---

**Besöksadress**

Lantmännen Cerealia AB  
St Göransgatan 160 A  
SE-112 51 Stockholm  
Sverige

[www.lantmannen.com/cerealia](http://www.lantmannen.com/cerealia)

**Postadress**

Lantmännen Cerealia AB  
Box 30192  
SE-104 25 Stockholm  
Sverige

**Telefon**

+46 10 556 22 00

**Bg**

991-2908

**Pg**

500-9

**Organisationsnr**

556017-2222

**VAT No**

SE556017222201