

  DoughExperts	Specifikacija <i>Specification</i> DIOStart spelt		Stran 1 od 5
			MP-09-SP-03-2
			Veljavno od: 25.10.2018

Naziv produkta <i>Product name</i>	DIOStart spelt
Označevanje v skladu z uredbo (EU) 1169/2011 <i>Labeling according to regulation (EU) 1169/2011</i>	DIOStart spelt (pirina polnozrnata moka, pirina moka, voda, sol, laktobacili) <i>DIOStart spelt (spelt whole meal break flour, spelt flour, water, salt, lactobacilli)</i>
Zakonodajna skupina <i>Legislative group</i>	Getreideprodukte/Getreidemahlerzeugnis <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>	Deutschland <i>Germany</i>
Teža enote <i>Unit weight</i>	500 g <i>500 g</i>
Značilnosti/ Senzorično vrednostenje <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>
Opis <i>Description</i>	
DIOStart spelt starter je kultura za pridelavo kislega testa na osnovi pire. Izdelek ni namenjen končnemu uporabniku. <i>DIOStart spelt is a starter culture for the cultivation of spelt 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>
112 dni po proizvodnji <i>112 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>
*Pirina polnozrnata moka <i>*Spelt whole meal break flour</i>	Pira <i>Spelt</i>	Nemčija <i>Germany</i>
*Pirina moka <i>*Spelt flour</i>	Dinkel <i>Spelt</i>	Nemčija <i>Germany</i>
Voda <i>Water</i>		Nemčija <i>Germany</i>
Morska sol <i>Sea salt</i>		Italija <i>Italy</i>
Lactobacili <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>	1058 kJ /250 kcal <i>1014 kJ /250 kcal</i>
Maščobe Od tega nasičene maščobe <i>Fat</i> <i>of which saturated fatty acids</i>	1,63 g 0,20 g <i>1.63 g</i> <i>0.20 g</i>
Ogljikovi hidrati Od tega sladkorji (vsi mono- in disaharidi) <i>Carbohydrates</i> <i>of which sugar (all mono- and disaccharides)</i>	47,7 g 0,70 g <i>47.7 g</i> <i>0.70 g</i>
Prehranske vlaknine <i>Dietary fiber</i>	5,19 g <i>5.19 g</i>
Beljakovine <i>Protein</i>	8,50 g <i>8.50 g</i>
Sol <i>Salt</i>	0,64 g <i>0.64 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 type="checkbox"/>	Ne/No <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	Ne/No <input 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"/>
Oreščki/ <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.



Specifikacija
Specification
DIOStart spelt



Stran 4 od 5

MP-09-SP-03-2

Veljavno od:

25.10.2018

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 bis 10^9 KbE/g 10^5 to 10^9 cfu/g
Kvasovke <i>Yeast</i>	10^3 bis 10^7 KbE/g 10^3 to 10^7 cfu/g

Pakiranje

Packaging

Kompozitna folija BOPP / CPP (20 μ m/ 30 μ 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 μ m/ 30 μ 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.

	Spezifikacija <i>Specification</i> DIOStart spelt		Stran 5 od 5
			MP-09-SP-03-2
			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.