



Tuotespesifikaatio

Päiväys: 11.06.2025

Sivut: 2

Karkeampi Tattarijauho 0,7 mm ja 0,9 mm

Virtasalmen Viljatuote Oy

1. Yleistietoa

Tavarantoimittaja: Virtasalmen Viljatuote Oy
Suholanrannantie 231
77330 VIRTASALMI, Suomi
puh: 0208 348000
email: info@virtasalmenviljatuote.fi

Valmistaja: Virtasalmen Viljatuote Oy
Suholanrannantie 231
77330 VIRTASALMI
Suomi / Finland

2. Tuotetieto

Tuotenimi: Karkeampi Tattarijauho
Raaka-aine: Tattari 100 %
Raaka-aineen alkuperämaa: EU
Valmistusmaa: Suomi
Kuvaus: Karkeammaksi jauhoksi jauhettu. Väri vaalea, maku ja tuoksu tyypillinen tattarille.

Lisätieto: Säilöntäaineeton. Lisäaineeton. GMO-vapaa.
Gluteeniton: Luonnostaan gluteeniton. Gluteenipitoisuus < 20 ppm

3. Pakkaaminen ja varastointi

Pakkauskoko: 3kg, 25 kg säkki tai 600 kg suursäkki
Varastointi: Säilytetään kuivassa ja viileässä kuormalavoille kasattuna.
Säilyvyys: 13 kk valmistuksesta

4. Ravitsemuksellinen koostumus

Ravintosisältö / 100 g
Energia 1447 kJ / 342 kcal
Rasva 3,1 g, josta tyydyttynyttä 0,6 g
Hiilihydraatit 63 g, josta sokereita 2,9 g
Ravintokuitu 5,9 g
Proteiini 12,6 g
Suola < 0,1 g

5. Jäljitettävyys

Tuotepakkaus: Tuotenimi, paino/määrä, valmistaja, Parasta ennen – päiväys ja eränumero

6. Säilytys

Lämpötila: < 20 °C
Kosteus: < 65 %

7. Fysikaaliset ominaisuudet

Kosteus: max 14 %

8. Mikrobiologiset ominaisuudet

Aerobisten mikrobien kokonaismäärä < 1 000 000 pmy / g
Bacillus cereus – bakteerit < 100 pmy / g
Enterobakteerit < 10 000 pmy / g
E-coli < 10 pmy / 10g
Salmonella poissaoleva / 25g

9. Torjunta-aineet ja raskasmetallit

Tuote täyttää torjunta-ainejäämälainsäädännön (396/2005) sekä vierasainelainsäädännön (915/2023) vaatimukset.

10. Allergeenivapaa seuraavista tuotteista

gluteenipitoiset viljat, maito, kananmuna, soija, kala, äyriäiset, seesami, pähkinät, maapähkinä, selleri, lupiini, rikkioksidi ja sulfiitit, sinapinsiemen ja nilviäiset.

11. Soveltuvuus erityisruokavalioihin

Vegaaninen Kyllä
Maidoton Kyllä
Keliakia / gluteeniton ruokavalio Kyllä

12. Käyttö

Voidaan käyttää suolaisessa ja makeassa leivonnassa.

13. Muuta

Virtasalmen Viljatuotteelle on sertifioitu FSSC 22000 laatu järjestelmä.



Product Specification

Päiväys: 11.06.2025

Sivut: 2

Coarser Buckwheat Flour (0.7 mm and 0.9 mm)

Virtasalmen Viljatuote Oy

1. General Information

Supplier: Virtasalmen Viljatuote Oy
Suholanrannantie 231
77330 VIRTASALMI, Finland
Tel: +358 208 348000
Email: info@virtasalmenviljatuote.fi

Manufacturer: Virtasalmen Viljatuote Oy
Suholanrannantie 231
77330 VIRTASALMI
Finland

2. Product Information

Product name: Coarser Buckwheat Flour
Raw material: Buckwheat 100%
Country of origin of raw material: EU
Country of manufacture: Finland
Description: Milled to a coarser flour grade. Light in colour, with flavour and aroma typical of buckwheat.
Additional info: Preservative-free. Additive-free. GMO-free.
Gluten-free: Naturally gluten-free. Gluten content < 20 ppm.

3. Packaging and Storage

Package sizes: 3 kg, 25 kg sack, or 600 kg big bag
Storage: Store in a cool, dry place on pallets.
Shelf life: 13 months from production.

4. Nutritional Composition

Nutrition per 100 g
Energy 1447 kJ / 342 kcal
Fat 3.1 g, of which saturates 0.6 g
Carbohydrates 63 g, of which sugars 2.9 g
Dietary fibre 5.9 g
Protein 12.6 g
Salt < 0.1 g

5. Traceability

Product package: Product name, weight/amount, manufacturer, best-before date, and batch number.

6. Storage Conditions

Temperature: < 20 °C
Humidity: < 65%

7. Physical Properties

Moisture: max 14 %

8. Microbiological Criteria

Total aerobic count < 1,000,000 cfu/g
Bacillus cereus < 100 cfu/g
Enterobacteria < 10,000 cfu/g
E. coli < 10 cfu/10 g
Salmonella Absent in 25 g

9. Pesticides and Heavy Metals

The product complies with pesticide residue legislation (EC No 396/2005) and contaminant legislation (EU 915/2023).

10. Free From the Following Allergens

Gluten-containing cereals, milk, egg, soy, fish, crustaceans, sesame, tree nuts, peanuts, celery, lupin, sulphur dioxide and sulphites, mustard seed, and molluscs.

11. Suitability for Special Diets

Vegan Yes
Dairy-free Yes
Coeliac / gluten-free diet Yes

12. Use

Suitable for both savoury and sweet baking.

13. Other

Virtasalmen Viljatuote has a certified FSSC 22000 quality management system.