



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

## PRESSEMITTEILUNG

### Neue Magnetfilter für noch mehr Lebensmittelsicherheit

**Die Meyermühle etabliert bei der Auslieferung Magnetfilter in allen Silo-LKWs**

**Landshut, 13.10.2020 – Die Produktion von Bio-Mehlen in konstanter Spitzenqualität gepaart mit höchster Produkt- und Bio-Sicherheit sind die Kernkompetenzen der Meyermühle aus Landshut. Um dieses Versprechen zu halten, führt die Bio-Mühle u.a. kontinuierlich umfangreiche analytische Untersuchungen durch. Neben dem Einsatz von unterschiedlichen Messverfahren zur Qualitätsprüfung finden seit Juni neue Magnetfilter bei der Auslieferung von Bio-Getreide und Bio-Mehlen Anwendung. Diese bieten zusätzliche Sicherheit und schrauben damit den Lebensmittelsicherheit-Standard der Bio-Mühle noch höher.**

Seit Ende Juni 2020 werden bei allen Silo-LKWs der Meyermühle, die lose Ware wie Bio-Getreide und Bio-Mehle ausfahren, zusätzlich zu den bereits installierten Ausblassieben Magnetfilter zur Überprüfung auf Fremdkörper eingesetzt. Die Permanent-Magnete im Inneren der Rohre erzeugen ein sehr starkes Magnetfeld, welches im Fall der Fälle unerwünschte Metallpartikel herausfiltert.

„Wir sind nach ISO 22000 zertifiziert – ein Qualitätsmanagement-Standard, der den Fokus besonders auf die Lebensmittelsicherheit legt. Alle Arbeiten werden selbstverständlich anhand unseres ausgefeilten HACCP-Konzepts analysiert und ggf. optimiert“, sagt Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle. Jeder Schritt von der Getreideannahme über die Reinigung, Netzung, Vermahlung, Verladung/Absackung bis hin zum Transport an den Kunden wird genauestens beobachtet. Sollten physikalische, mikrobiologische oder chemische Gefahren lauern, werden immer effektive Vorbeugemaßnahmen ergriffen.

Um vorab die beste Qualität der Mehle garantieren zu können, durchlaufen die Körner vor Verarbeitung bereits viele wichtige Schritte. Jede eingehende Bio-Getreidepartie wird mit einer besonders präzisen Multimethode (Pestizid Screening GC/LC-Methode sowie LC MS/MS-Methode) von einem akkreditierten Analyselabor auf über 650 Substanzen untersucht. Zudem untersucht das Team jede Silofüllung (Bio-Weizen, Bio-Dinkel, Bio-Roggen) auf Chlormequat, Mepiquat und das Fusarientoxin DON. Ergänzt wird das umfangreiche Untersuchungsprogramm durch die regelmäßige Teilnahme am Europäischen Getreidemonitoring des Verbandes der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft. Hierbei werden



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

weitere umfangreiche Untersuchungen auf z.B. Schwermetalle, Mikrobiologie und Mycotoxine (Aflatoxine B1, B2, G1, G2; Ochratoxin A; Zearalenon) durchgeführt.

Nicht nur bei der klassischen Getreidereinigung, sondern im gesamten Produktionsprozess sowie in den internen Transportvorgängen sind zahlreiche Reinigungsschritte vorhanden.

„Besonders hervorheben lässt sich hier unser hochspezialisierter digitaler Farbausleser ‚Sortex‘, welcher Fremdsaaten und die gefährlichen Mutterkörner zuverlässig aussortiert“, betont Michael Hiestand weiter. „So wird sichergestellt, dass sich keine Fremdsaaten oder verfärbten Körner, welche auf eine Pilzinfektion hinweisen können, im Getreide befinden und wir somit aus der Rohware ein Mehl von gesundheitlich einwandfreier Qualität mahlen können.“ Nach Verarbeitung der Körner wird das Mehl im hausinternen Labor erneut backtechnologisch überprüft und im Anschluss in der eigenen Backstube Probegebacken, sodass auch wirklich Spitzenqualität garantiert werden kann.

#### Bildmaterial



**Dateiname:** „Meyermuehle\_Magnetfilter“ (JPG, 1,76 MB)

**Bildunterschrift:**

Magnetfilter bieten bei der Auslieferung der Bio-Mehle noch mehr Lebensmittelsicherheit.

© Foto: Meyermühle

#### Über die Meyermühle

Dank der langjährigen und engen Kooperation mit den regionalen Vermarktungsorganisationen des Naturland- und Bioland-Verbandes und der engen Zusammenarbeit mit Biokreis-Landwirten kann die Meyermühle höchste Bio-Sicherheit gewährleisten. Mithilfe modernster Mühlentechnik und strengsten Qualitätskontrollen kann die hundertprozentige Bio-Mühle ihre Kunden aus der backenden Branche mit erstklassigen und verarbeitungssicheren Bio-Mehlen in konstanter Spitzenqualität versorgen. Der Gedanke einer ganzheitlichen Umweltverträglichkeit wird von der Meyermühle in allen Bereichen konsequent weitergeführt. Mittlerweile blickt die Meyermühle auf über 35 Jahre Bio-Erfahrung zurück und hat durch das stetige Engagement im Bio-Bereich in den vergangenen Jahrzehnten die Branche entscheidend mitgeprägt.

---

Ein Bildarchiv finden Sie unter [www.biomehl.bio](http://www.biomehl.bio).

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Claudia Fröhlich, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 49, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [froehlich@kommunikationpur.com](mailto:froehlich@kommunikationpur.com)