

Artikelnummer / Article Number: AMA_003

Artikelname / Article Name : Bio Amaranth/ *Organic amaranth*

**Ergänzende Bezeichnung /
Subsidiary Denotation:** ---

Hergestellt in / Produced in: Nicht-EU / *Non-EU*

**Ursprungsland der Rohstoffe /
Origin of the raw materials :** Indien/ *India*

Zertifikation / Certification: Gemäß EU-VO über ökologischen Landbau / *according the EU-Regulation on organic farming*

**Zusätzliche Zertifikation /
Additional Certification:** Teilweise NOP und Kosher / *partly NOP and Kosher*

Gesetzliche Grundlagen / Basis of applied food law:

Das Produkt und dessen Verpackungsmaterial entsprechen den **deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Gesetzen, Verordnungen und Richtlinien** nach der jeweils aktuell geltenden Fassung, sowie der aktuell geltenden **EU-Verordnung über den ökologischen Landbau.** /

*The food product and its packaging material comply with the currently valid version of the **German and European food law** framework taking into consideration Laws, Regulations and Directives. The currently valid version of the **EU-Regulations on organic farming** applies for organic food products and their packaging material.*

Das Produkt besteht weder aus **gentechnisch** veränderten Organismen, noch enthält es solche oder wird aus diesen hergestellt. Somit besteht keine Kennzeichnungspflicht. Darüber hinaus ist weder im Produkt noch in dessen Verpackung absichtlich technisch hergestelltes **Nanomaterial** enthalten, so dass diese nicht kennzeichnungspflichtig sind. Die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich des Einsatzes von **künstlich ionisierender Strahlung** werden eingehalten. /

*The product does neither contain, nor consist of or is produced on the basis of genetically modified organisms (GMO). Therefore, **GMO labelling is not required**. Furthermore, the food product and its packaging material are **free from engineered nanomaterial**. As a conclusion, an indication of nanomaterial in the list of ingredients is not necessary. The legal requirements related to the application of **artificial ionizing radiation** of food products are met.*

Kurzbeschreibung / Herstellungsprozess / Brief description / Production process

Prozess / Process:

Ernte → verschiedene Reinigungsschritte → Abpackung

Harvest → several steps of cleaning → packing

Zusammensetzung / Zutatenliste (prozentualer Anteil) / Composition / Ingredients (percentage):

Zutat (botanischer Name) / <i>Ingredient (botanical name)</i>	Anteil in % / <i>Quantity in %</i>
Bio Amaranth / <i>Organic amaranth (amaranthus caudatus)</i>	100

1) Sensorische Eigenschaften / Sensory characteristics:

	Parameter / <i>Parameter</i>	Angabe / <i>Declaration</i>
1.1	Aussehen/Farbe / <i>Appearance / Colour</i>	kleine, runde Körner; gelblich, beige / <i>small, round kernels, yellowish, beige</i>
1.2	Geruch / <i>Odour</i>	Typisch ohne Fremdgeruch / <i>typical, without any off-odour</i>
1.3	Geschmack / <i>Flavour</i>	Typisch ohne Fremdgeschmack / <i>typical, without any off-flavour</i>
1.4	Konsistenz/Textur / <i>Consistency / Texture</i>	frei fließende Körner / <i>free flowing kernels</i>

2) Physikalische und chemische Eigenschaften / Physical / chemical parameters:

	Parameter / <i>Parameter</i>	Einheit / <i>Unit</i>	Wert / <i>Value</i>
2.1	Wassergehalt/ <i>water content</i>	%	< 14
2.2	Reinheit / <i>purity</i>	%	> 99,9
2.3	Aschegehalt / <i>ash content</i>	%	Ca. 3

3) Mikrobiologische Anforderungen / Microbiological data:

	Parameter / <i>Parameter</i>	Einheit / <i>Unit</i>	Wert / <i>Value</i>
3.1	Aerobe Gesamtkeimzahl / <i>Aerobe total plate count</i>	kbE/g / <i>cfu/g</i>	< 1.000.000
3.2	Hefen / <i>Yeast</i>	kbE/g / <i>cfu/g</i>	< 10.000
3.3	Schimmel / <i>Moulds</i>	kbE/g / <i>cfu/g</i>	< 10.000
3.4	Enterobakterien / <i>Enterobacteriaceae</i>	kbE/g / <i>cfu/g</i>	< 10.000
3.5	Coliforme Keime / <i>Coliforms</i>	kbE/g / <i>cfu/g</i>	< 10.000
3.6	E. Coli / <i>E. coli</i>	kbE/g / <i>cfu/g</i>	< 10
3.7	Salmonellen / <i>Salmonella</i>	in 25g	negativ / <i>negative</i>

Quelle: Lieferant/ *supplier*

4) Rückstände und Kontaminanten / Residues and contaminants:

	Parameter / Parameter	Anforderung / Definition
4.1	Pestizid-Rückstände / Pesticide-Residues	<p>Gemäß BNN-Orientierungswert. Für die Bewertung der einzelnen analytischen Ergebnisse wird die erweiterte Messunsicherheit von 50% angewendet. Für die Ermittlung der Anzahl von Rückständen in einer Probe wird der Streubereich nicht angewendet. /</p> <p><i>According to BNN orientation value. For the evaluation of the single analytical result, the expanded measurement uncertainty of 50% is applied. For the evaluation of the number of multi-residue results (in one sample), the expanded measurement uncertainty of 50% is not applied.</i></p>
4.2	Kontaminanten und chemische Rückstände / Contaminants and other chemical residues than pesticide residues	<p>Gemäß dem gültigen gesetzlichen Rahmen (z.B. VO (EC) Nr. 1881/2006) zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der aktuell geltenden Fassung.</p> <p><i>According to the valid legal framework (f. ex. Commission Regulation (EC) No. 1881/2006) related to maximum limits for specific contaminants in foodstuffs in its current valid version.</i></p>

5) Nährwerte pro 100g / Nutritional values per 100g:

	Inhaltsstoff / Ingredient	Einheit / Unit	Menge / Quantity
5.1	Energie / Energy	kJ/kcal	1.600/ 380
5.2	Fett / Fat	g	6,5
	davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acid	g	1,9
5.3	Kohlenhydrate / Carbohydrates	g	56,0
	davon Zucker / of which sugars	g	1,6
5.4	Ballaststoffe / Dietary fibres	g	12,0
5.5	Eiweiß / Protein	g	14,5
5.6	Salz / Salt	g	0,1

Quelle: Lieferant / supplier

6) Allergeninformationen / Allergen information

Folgende Liste zeigt alle Wirkstoffe oder Produkte nach Art. 21 VO (EU) 1169/2011 auf, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Allergene, die **nicht enthalten** sind oder für die kein Risiko von Spuren besteht, sind **nicht** aufgelistet. /

*The following list shows all substances or products causing allergies or intolerances according to article 21 of Regulation (EU) 1169/2011. Allergens, which are **not included** as an ingredient or as process-related track are **not listed**.*

Allergen, Inhaltsstoff, Auslöser / Allergen, ingredient, trigger	Zutat / ingredient	Spuren möglich / traces possible
Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse/ sesame seeds and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Oben genannte Allergeninformationen beruhen auf Angaben unserer Lieferanten.

Wir weisen darauf hin, dass Kreuzkontaminationen (z.B. durch Abdrift) nicht zu 100 % auszuschließen sind. / *The allergen information above is based on information of our supplier. We would like to highlight, that cross-contaminations (e.g. by driftage) can not be totally excluded.*

7) Verpackung / Packaging:

	Beschreibung / Description	Einheit / Unit
7.1	Nettogewicht / net weight	25 kg, 1.000 kg
7.2	Kurzbeschreibung der Verpackung (Material) / <i>Short description of the packaging (material)</i>	Mehrlagige Papiersäcke, Big Bags / <i>Multilayer paper bags, Big Bags</i>

Alle Verpackungsmaterialien entsprechen den deutschen und europäischen Gesetzen, Verordnungen und Richtlinien für Lebensmittelverpackungen in der jeweils geltenden Fassung. /

All packaging materials are according to the valid versions of the EU-Regulations and EU- Guidelines for Food Packing.

8) Lagerung/Mindesthaltbarkeit / Storage/shelf life:

⋮

Lagerbedingungen /

Storage conditions: kühl/ *cool*, dunkel und trocken / *dark and dry* (max. 65 % relative Luftfeuchtigkeit / *max. 65 % relative humidity*),
ohne Stretchfolie einlagern. / *Store without stretch film.*

MHD / *shelf life:*

18 Monate in ungeöffneten Originalgebinden bei einwandfreien Lager- und Transportbedingungen. /
18 months production in closed original packaging under proper storage and transport conditions

Diese Spezifikation beinhaltet Richtwerte. Schwankungen in Aussehen, Zusammensetzung, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen. Obige Spezifikation basiert auf Angaben unserer Lieferanten. Wir empfehlen, die Eignung unserer Produkte durch eigene Versuche zu prüfen. /

This specification contains reference values. Deviations of the appearance, composition, colour, flavour and odour are due to the natural character of the ingredients.

The above specification is based on the information of our suppliers. We highly recommend proving the suitability of our products by own tests.