



PRODUKTSPEZIFIKATION
Bio Buchweizen geschält

KoRo Handels GmbH
Koppenplatz 9
10115 Berlin
E-mail: service@korodrogerie.de

Seite 1 von 3

Artikelnummer : 50140
Artikelname : Bio Buchweizen geschält
Ergänzende Bezeichnung : ---
Hergestellt in : China, Europa
Ursprungsland der Rohstoffe : China, Europa
Zertifikation : Gemäß EU-VO über ökologischen Landbau
Zusätzliche Zertifikation : ---

Gesetzliche Grundlagen:

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**.

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.

Kurzbeschreibung / Herstellungsprozess

Prozess:

Rohmaterial → Vorreinigung → maschinelles Entsteinen → Schälen → Nachreinigung der restlichen Hülsen durch ein Windgebläse → Metalldetektion → Abpackung

Metalldetektion: ja nein **Empfindlichkeit FE 1,5 mm / non FE 2,5 mm / SS 2,0 mm**
Magnete: ja nein
Siebe: ja nein

Maximale Herstellungstemperatur: keine Hitzebehandlung

Zusammensetzung / Zutatenliste (prozentualer Anteil):

Zutat / Botanischer Name	Anteil in %
Bio Buchweizen / Fagopyrum	100

1) Sensorische Eigenschaften:

	Parameter	Angabe
1.1	Aussehen/Farbe	Hellgrünes bis beigefarbiges, pyramidenförmig
1.2	Geruch	Typisch ohne Fremdgeruch
1.3	Geschmack	Typisch ohne Fremdgeschmack
1.4	Konsistenz/Textur	Fest

2) Physikalische und chemische Eigenschaften:

	Parameter	Einheit	Wert
2.1	Feuchtigkeit	%	Max. 15
2.2	Asche	%	max. 1,7
2.3	Ungeschälte Körner	%	max. 1
2.4	Bruch	%	max. 5
2.5	Erdrklumpen	In 10 kg	Max. 2
2.6	Steine	In 10 kg	Max. 1
2.7	Fremdmaterial (pflanzlicher Herkunft)	%	max. 2

3) Mikrobiologische Anforderungen:

	Parameter	Einheit	Wert
3.1	Aerobe Gesamtkeimzahl	kbE/g	< 1.000.000
3.2	Hefen	kbE/g	< 10.000
3.3	Schimmel	kbE/g	< 10.000
3.4	Enterobakterien	kbE/g	< 50.000
3.5	Coliforme Keime	kbE/g	< 10.000
3.6	Bacillus cereus	kbE/g	< 100
3.7	E. Coli	kbE/g	< 10
3.8	Salmonellen	in 25g	Negativ

Quelle: Orientiert an den Richtwerten der DGHM für Getreidemehl

4) Rückstände und Kontaminanten:

	Parameter	Anforderung
4.1	Pestizid-Rückstände	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.
4.2	Kontaminanten und chemische Rückstände	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.

5) Nährwerte pro 100g:

	Inhaltsstoff	Einheit	Menge
5.1	Energie	kJ/kcal	1425 / 343
5.2	Fett	g	3,4
	davon gesättigte Fettsäuren	g	0,74
5.3	Kohlenhydrate	g	61,5
	davon Zucker	g	< 0,1
5.4	Ballaststoffe	g	10
5.5	Eiweiß	g	13,25
5.6	Salz	g	< 0,1

Quelle: USDA

6) Allergeninformationen

Kann Spuren von GLUTEN, SOJA, ERDNÜSSEN, MILCH (LAKTOSE), anderen SCHALENFRÜCHTEN, SESAM, SCHWEFELDIOXID (SULFITE) und LUPINEN enthalten.

7) Verpackung:

	Beschreibung	Einheit
7.1	Nettogewicht	25 kg/ 1000 kg
7.2	Kurzbeschreibung der Verpackung (Material)	mehrlagiger (min. 3-lagig) Papiersack Big Bag

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

8) Lagerung/Mindesthaltbarkeit:

Lagerbedingungen: kühl, dunkel und trocken (max. 65 % relative Luftfeuchtigkeit), ohne Stretchfolie einlagern.

MHD: 18 Monate ab Produktion in ungeöffneten Originalgebinden bei einwandfreien Lager- und Transportbedingungen.

9) Sonstige Angaben

- vegan

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.