

**Artikelnummer** : BUCH\_001  
**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:**

	<b>Parameter</b>	<b>Einheit</b>	<b>Wert</b>
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:**

	<b>Parameter</b>	<b>Einheit</b>	<b>Wert</b>
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:**

	<b>Parameter</b>	<b>Anforderung</b>
4.1	<b>Pestizid-Rückstände</b>	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	<b>Kontaminanten und chemische Rückstände</b>	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:**

	<b>Inhaltsstoff</b>	<b>Einheit</b>	<b>Menge</b>
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**

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.

<b>Allergen, Inhaltsstoff, Auslöser</b>	<b>Zutat</b>	<b>Spuren möglich</b>
---	<input type="checkbox"/>	<input 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.

## **7) Verpackung:**

	<b>Beschreibung</b>	<b>Einheit</b>
<b>7.1</b>	Nettogewicht	25 kg/ 1000 kg
<b>7.2</b>	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.

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.