

Artikelnummer : BULG_002
Artikelname : Bio Bulgur
Ergänzende Bezeichnung : Bio Bulgur
Herkunft : Türkei
Ursprungsland der Rohstoffe : Türkei
Zertifikation : gemäß EU-VO über ökologischen Landbau
Zusätzliche Zertifikation : NOP

Gesetzliche Grundlagen:

Das Produkt entspricht den **deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen** (insbesondere dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, **LFGB**) nach der jeweils aktuell geltenden Fassung, sowie der aktuell geltenden **EU-Verordnung Nr. 834/2007 über den ökologischen Landbau**. Das Produkt ist im Sinne der gemäß der **EU-Verordnung über genetisch veränderte Lebensmittel** in der geltenden Fassung und gemäß der **EU-Verordnung über die Rückverfolgbarkeit** von aus **genetisch veränderten Organismen** hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln in der aktuell geltenden Fassung **nicht kennzeichnungspflichtig**. Die Ware wurde **keiner ionisierenden** Strahlung ausgesetzt.

Kurzbeschreibung / Herstellungsprozesses

Abladen des Weizens --> Lagerung in Silos --> Abfall Sensor --> Vorreinigung --> Prüfung --> Aussortieren von Leichtmaterialien --> Steinausleser --> Waschsilo --> Temperatursilo --> Kochrohrleitung --> Trocknungsturm --> Abfall Sensor --> Ertragsgewichtmessung --> Temperierung --> Entspelzen und Schälen --> Steinausleser --> Sortex Farb- und Qualitätssortierung --> Roller --> Polierung --> Abkühlturm --> Kalibrierung --> Endlagerung --> Metalldetektierung --> Siebung --> Abpackung --> Lagerung --> Transport

Bulgur wird aus gereinigtem und sortiertem Hartweizen hergestellt. Dieser wird dann vorgekocht, dehydriert, geschält, gefiltert und fein gemahlen.

Zusammensetzung / Zutatenliste (prozentualer Anteil):

Zutat / Botanischer Name	Anteil in %
Bio Bulgur	100

1) Sensorische Eigenschaften:

	Parameter	Angabe
1.1	Aussehen/Farbe	Gelb bis leicht braun
1.2	Geruch	Typischer Getreidegeruch
1.3	Geschmack	Typischer Getreidegeschmack
1.4	Konsistenz/Textur	Ähnlich wie Grieß

2) Physikalische und chemische Eigenschaften:

	Parameter	Einheit	Wert
2.1	Feuchte /Wassergehalt	%	Max. 12,5
2.2	Größe	Fein (mm)	0,5 - 1,75
		Medium (mm)	1,75 - 2,75
		Grob (mm)	2,75 - 3,5
2.3	Reinheit	%	> 99,9
2.4	Fremdmaterialien (Frei von Glas, Metall, Holz und Plastik)	%	Max. 0,005
2.5	Verfärbungen	%	Max. 0,1
2.6	Dreckiger Bulgur		None
2.7	Staub und Erdklumpen		None
2.8	Andere Sorten	%	Max. 0,1
2.9	Gallertartige Getreide	%	Max. 0,2
2.10	Ausgelaugtes Material	%	Max. 5
2.11	Lebende Insekten/Kot		None
2.12	Asche	%	< 1,65
2.13	Geschrumpfte Körner	%	Max. 1
2.14	Ungeschälte Partikel	%	Max. 0,5

3) Mikrobiologische Anforderungen:

	Parameter	Einheit	Wert
3.1	Aerobe Gesamtkeimzahl	kbE/g	< 500.000
3.2	Hefen	kbE/g	< 5.000
3.3	Schimmel	kbE/g	< 5.000
3.4	Enterobakterien	kbE/g	< 1.000
3.5	Coliforme Keime	kbE/g	< 1.000
3.6	E. Coli	kbE/g	< 10
3.7	Salmonellen	in 25g	negativ

4) Rückstände, Kontaminanten, Schwermetalle und Mykotoxine:

	Parameter	Definitionen
4.1	Rückstände und Kontaminanten (Bromide, Methylbromide, Phosphin, Organochlorpestizide, Organophosphorpestizide, Pflanzen- und Lagerschutzmittel, weitere Pestizide, usw.)	Gemäß BNN-Orientierungswert
4.2	Schwermetalle (Cadmium, Blei, Quecksilber, usw.)	Gemäß der EU-VO zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der geltenden Fassung
4.3	Mykotoxine (Ochratoxin, Aflatoxin, Deoxynivalenol, Fumonisin, Patulin, Zearaleon, usw.)	Gemäß der EU-VO zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der geltenden Fassung

5) Nährwerte pro 100g:

	Inhaltsstoff	Einheit	Menge
5.1	Energie	kJ/kcal	1413 / 338
5.2	Eiweiß	g	12,7
5.3	Kohlenhydrate	g	73,4
	davon Zucker	g	0
5.4	Fett	g	1,7
	Gesättigte Fettsäuren	g	0,34
5.5	Ballaststoffe	g	7,4
5.6	Natrium	mg	19

6) Allergeninformationen

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung:

Allergen, Inhaltsstoff, Auslöser	Spuren möglich	
Glutenhaltige Getreide und –erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste:

Allergen, Inhaltsstoff, Auslöser	Spuren möglich	
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja
Weizen	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja

Oben genannte Allergeninformationen beruhen auf Angaben unserer Lieferanten. Wir weisen jedoch darauf hin, dass Kreuzkontaminationen nicht zu 100 % auszuschließen sind.

7) Verpackung:

	Angabe	Einheit
7.1	Nettogewicht	25 kg
7.2	Kurzbeschreibung der Verpackung (Material)	Min. 3 lagiger Papiersack

Alle Verpackungsmaterialien entsprechen der EU-VO, sowie der EU-Richtlinie für Lebensmittelverpackungen in der jeweils geltenden Fassung.

8) Lagerung/Mindesthaltbarkeit:

Lagerbedingungen: kühl (18 °C), dunkel und trocken (65 % relative Luftfeuchtigkeit)
MHD: 18 Monate ab Produktion in ungeöffneten Originalgebinden bei einwandfreien Lager- und Transportbedingungen.

9) Sonstige Angaben

Ca. 60 - 80g Bulgur pro Person. Füge 1 Volumen Bulgur zu 2,5 Volumen kochendem Salzwasser. Kochen über moderater Hitze für 7 Minuten. Von der Hitze wegziehen, abdecken und zum Quellen stehenlassen.

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.