

**Artikelnummer** : COU\_001  
**Artikelname** : Bio Couscous braun  
**Ergänzende Bezeichnung** : ---  
**Herkunft** : Italien  
**Ursprungsland der Rohstoffe** : Italien  
**Zertifikation** : gemäß EU-VO über ökologischen Landbau  
**Zusätzliche Zertifikation** : ---

### 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

Couscous wird aus ausgewähltem biologischem Vollkornweizengrieß und unter besten technischen und qualitativen Bedingungen hergestellt. Zuerst wird es mit Wasser agglomeriert und danach mit Dampf vorgegart. Anschließend wird das Ganze getrocknet und verpackt.

### Zusammensetzung / Zutatenliste (prozentualer Anteil):

Zutat / Botanischer Name	Anteil in %
Bio Vollkornweizengrieß / Triticum	100

### 1) Sensorische Eigenschaften:

	Parameter	Angabe
1.1	Aussehen/Farbe	braun
1.2	Geruch	typisch nach Vollkorn
1.3	Geschmack	typisch nach Vollkorn
1.4	Konsistenz/Textur	Getreidekörner mit ca. 1mm Durchmesser

## 2) Physikalische und chemische Eigenschaften:

	Parameter	Einheit	Wert
2.1	Feuchte /Wassergehalt	%	max. 12,5
2.2	Asche	%	max. 1,80
2.3	pH-Wert		< 6
2.4	Reinheit	%	> 99,9
2.5	Quellungsindex		≥ 2,2 after 30 min
2.6	Dichte	g / l	750 ± 100
2.7	Granulometrie	> 2000 µm 1000<µm<2000 630<µm<1000 < 630 µm	max. 3 % zwischen 70 % und 78 % zwischen 18 % und 25 % max. 1 %

## 3) Mikrobiologische Anforderungen:

	Parameter	Einheit	Wert
3.1	Aerobe Gesamtkeimzahl	kbE/g	< 100.000
3.2	Hefen	kbE/g	< 1.000
3.3	Schimmel	kbE/g	< 1.000
3.4	Enterobakterien	kbE/g	< 1.000
3.5	E. Coli	kbE/g	< 10
3.6	Salmonellen	in 25g	negativ

## 4) Rückstände, Kontaminanten, Schwermetalle und Mykotoxine:

	Parameter	Definitionen
4.1	<b>Rückstände und Kontaminanten</b> (Bromide, Methylbromide, Phosphin, Organochlorpestizide, Organophosphorpestizide, Pflanzen- und Lagerschutzmittel, weitere Pestizide, usw.)	Gemäß BNN-Orientierungswert
4.2	<b>Schwermetalle</b> (Cadmium, Blei, Quecksilber, usw.)	Gemäß der EU-VO zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der geltenden Fassung
4.3	<b>Mykotoxine</b> (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	1454 / 344
5.2	Eiweiß	g	12,5
5.3	Kohlenhydrate	g	64
	davon Zucker	g	1,7
5.4	Fett	g	2,2
	Gesättigte Fettsäuren	g	0,54
5.5	Ballaststoffe	g	8,8
5.6	Natrium	mg	34

Quelle: Lieferant

## **6) Allergeninformationen**

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung:

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

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA-Liste:

<b>Allergen, Inhaltsstoff, Auslöser</b>	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:**

	<b>Angabe</b>	<b>Einheit</b>
7.1	Nettogewicht	25 kg
7.2	Kurzbeschreibung der Verpackung (Material)	In PPL-Säcken oder in Big Bags

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

## **8) Lagerung/Mindesthaltbarkeit:**

Lagerbedingungen: kühl (< 15 °C), dunkel und trocken ( max. 65 % relative Luftfeuchtigkeit), Einlagerung ohne Wickelfolie.  
MHD: 24 Monate ab Produktion in ungeöffneten Originalgebinden bei einwandfreien Lager- und Transportbedingungen.

## **9) Sonstige Angaben**

---

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.