



## PRODUCT SPECIFICATION SHEET

### Organic Chia Seeds

PRODUCT NAME	Organic Chia Seeds According to the Novel Food legislation (258/97/EC) and (2013/50/EU)
COUNTRY OF PROCESSING	South America and Mexico
SIZE	3 – 5 mm
DRYING METHOD	Sundrying
<b>PHYSICAL/CHEMICAL</b>	
COLOR	Black, Brown & White
TASTE AND ODOR	Taste light nutty roasted, without peculiar smell
APPEARANCE	Seeds in 25 kg carton
Purity	99,5%
Broken	<0,1%
<b>MICROBIOLOGICAL</b>	
E-Coli (KBE/g)	≤ 100
MOULD/YEAST (KBE/g)	< 10000 bzw. neg./g
PATHOGENS (Salmonella, Shigella, Staphylococcus aureus)	Negative
<b>STORAGE</b>	Keep in it´s original packaging in a cool ventilated and dry place.
<b>PACKAGE</b>	plastic Bag inside
<b>QUANTITY</b>	25 Kg per carton
<b>SHELF LIFE</b>	36 in its original packaging without physicochemical and organoleptic changes

### Gentechnologie

Bei der Herstellung oben genannten Produktes wurden keine gentechnisch veränderte Produkte (GVO) und keine GVO Derivate verwendet. Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und deutschen



Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Für das Produkt besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.

**Allergendeklaration**

gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2003/89/EG

erklären wir, dass weder allergene Zutaten wie

Glutenhaltige Getreide
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
Eier und Eierzeugnisse
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
Soja und Sojaerzeugnisse
Fisch und Fischerzeugnisse
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
Sellerie und Sellerieerzeugnisse
Senf und Senferzeugnisse
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
Schwefeldioxid (SO <sub>2</sub> ) und Sulfite in einer Konzentration von mehr



als 10 mg / kg
Lupine
Weichtiere

vorhanden sind, noch als

- a) Bestandteil von zusammengesetzten Lebensmitteln
- b) Verarbeitungshilfsstoffe, Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel
- c) Verunreinigungen mit einem Gehalt von mehr als 1 g/kg (glutenhaltiges Getreide bei einem Gehalt an Prolamin von mehr als 10 mg/100 g Trockenmasse des Lebensmittels)
- d) unbeabsichtigte Verunreinigungen mit einem höheren Gehalt als 1 g/kg (nach Zutatenverzeichnis, z. B. in der Form «kann... enthalten»).

### **Ionisierung**

Bei der Herstellung oben genannten Produktes wurden keinerlei ionisierenden Strahlen zur Haltbarmachung verwendet.