

Artikelnummer : HUELSEN_018
Artikelname : Bio Adzukibohnen
Ergänzende Bezeichnung : ---
Hergestellt in : China
Ursprungsland der Rohstoffe : China
Zertifikation : Gemäß EU-VO über ökologischen Landbau
Zusätzliche Zertifikation : Koscher

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 / Herstellungsprozesses

Prozess:

Rohmaterial → Sieben → Sortierung → Entsteinen → Magnet → Laser Sortierung → Röntgenbestrahlung → Handselektion → Abpackung → Metalldetektion

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: 35 °C

Zusammensetzung / Zutatenliste (prozentualer Anteil):

Zutat / botanischer Name	Anteil in %
Bio Adzukibohnen / <i>Vigna angularis</i>	100

1) Sensorische Eigenschaften:

	Parameter	Angabe
1.1	Aussehen/Farbe	Kleine runde Bohnen, dunkelbraun mit weißer Linie
1.2	Geruch	Typisch ohne Fremdgeruch
1.3	Geschmack	Typisch ohne Fremdgeschmack
1.4	Konsistenz/Textur	Fest, frei fließend

2) Physikalische und chemische Eigenschaften:

	Parameter	Einheit	Wert
2.1	Feuchtigkeit	%	Max. 15
2.2	aW-Wert		< 0,7
2.3	Fremdmaterial (pflanzlich)	Gewichts%	Max. 0,5
2.4	Glas, Metal, Plastik		keine
2.5	Erdklumpen	In 10 kg	Max. 2
2.6	Steine	In 10 kg	Max. 1
2.7	Lebende und tote Insekten		keine
2.8	Fremdsorten	Gewichts%	Max. 2
2.9	Farbabweichungen	Gewichts%	Max. 3
2.10	Verschrumpelt, unterentwickelt	Gewichts%	Max. 5
2.11	Insektenfraß	Gewichts%	Max. 3
2.12	Bruch	Gewichts%	Max. 5
2.13	Fremdsaaten	Gewichts%	Max. 0,5

3) Mikrobiologische Anforderungen:

	Parameter	Einheit	Wert
3.1	Aerobe Gesamtkeimzahl	kbE/g	< 100. 000
3.2	Hefen	kbE/g	< 1000
3.3	Schimmel	kbE/g	< 1000
3.4	Enterobakterien	kbE/g	< 100
3.5	Coliforme Keime	kbE/g	< 100
3.6	E. Coli	kbE/g	< 10
3.7	Salmonellen	in 25g	negative

Quelle: Lieferant

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	1371/ 329
5.2	Fett	g	0,53
	davon gesättigte Fettsäuren	g	0,19
5.3	Kohlenhydrate	g	50,2
	davon Zucker	g	< 0,1
5.4	Ballaststoffe	g	12,7
5.5	Eiweiß	g	19,87
5.6	Salz	g	0,013

Quelle: www.nbd.nal.usda.gov

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.

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

	Beschreibung	Einheit
7.1	Nettogewicht	25 kg
7.2	Kurzbeschreibung der Verpackung (Material)	4-lagiger Papiersack

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

8) Lagerung/Mindesthaltbarkeit:

Lagerbedingungen: kühl (18 °C), dunkel und trocken (max. 60 % relative Luftfeuchtigkeit), ohne Stretchfolie einlagern.

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

9) Sonstige Angaben
