



Spezifikation Hagebuttenkernpulver kbA

1. Bezeichnung / Artikel Nr	HAGE_001 Bio Hagebuttenkernpulver	
1.1. Zertifizierung	Zertifiziert nach EG 834/2007	DE-ÖKO-006
1.2. Zolltarifnummer	-	

2. Produktbeschreibung	
2.1. Aussehen	rötlich bis bräunlich
2.2. Geruch	arttypisch, ohne Fremdgeruch
2.3. Geschmack	arttypisch, ohne Fremdgeschmack
2.4. Konsistenz/Textur	Pulver
2.5. Reinheit	sortenrein
2.6. Herkunft	nicht-EU-Landwirtschaft
3. Einsatz	Naturkost
4. Technologie	Die Kerne werden durch mechanische Pressung ohne Hitzezufuhr teilentfettet und anschließend mikrofein vermahlen.
5. Zutatenliste	100% Bio Hagebuttenkerne teilentfettet
6. Rechtliche Anforderungen	Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (insbesondere dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) nach dem jeweils aktuellen Stand.
7. Transport / Lagerung	Transport trocken, lichtgeschützt bei Umgebungstemperatur Lagerung trocken, lichtgeschützt bei Umgebungstemperatur MHD mind. 12 Monate ab Herstellung Restlaufzeit 9 Monate
8. Verpackung / Füllmenge (Für die eingesetzten Verpackungsmaterialien liegen aktuelle Konformitätserklärungen der Hersteller vor)	im Beutel, verschiedene Größen lose Bulkware
9. Etikettierung / Codierung	MHD (Tag.Monat.Jahr) und 5-stellige Lot-Nr.
10. Anlieferung	Auf Europaletten in einem ordnungsgemäß gereinigten Fahrzeug per Spedition oder als Kartonware per Kurierdienst.



Spezifikation Hagebuttenkernpulver kbA

11. Analysenwerte

11.1. Chemisch-physikalisch	Können in Kontrakten detaillierter spezifiziert sein.
Feuchtigkeit [%]	< 10,0
Reinheit [%]	99

11.2. Mikrobiologisch	Sehr stark rohwarenabhängig. Bei spezifischen mikrobiologischen Vorgaben müssen diese vorab festgelegt und durch Analysen abgesichert werden.
nachgewiesene Keime	Grenzwert
Aerobe Gesamtkeimzahl [KBE/g]	< 100000
Schimmel [KBE/g]	< 1000
Hefen [KBE/g]	< 1000
E.coli [KBE/g]	< 100
Salmonellen	Nicht nachweisbar in 25g
Enterobacteriaceae	< 1000

11.3. Nährwerte	Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten natürlichen Schwankungen. 100g enthalten durchschnittlich:
Energie [kcal/kJ]	ca. 249/1019
Protein [g]	ca. 11,8
Kohlenhydrate [g]	ca. 6,8
davon Zucker [g]	ca. 4,0
Fett gesamt [g]	ca. 4,1
davon gesättigte FS [g]	ca. 0,5
Salz [g]	< 0,05



Spezifikation
Hagebuttenkernpulver kbA

11. Allergene	Kann Spuren von GLUTEN, anderen SCHALENFRÜCHTEN, SESAM und LUPINEN enthalten.
12. Bestätigung des Lieferanten	
Gentechnik GVO-frei gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007	
ionisierende Strahlung Sowohl die eingesetzten Ausgangsstoffe als auch die fertige Ware wurden nicht durch ionisierende Strahlen haltbar gemacht.	
Nanotechnologie / Gefahrenstoffe Dieses Produkt enthält weder Nanopartikel, noch Gefahrenstoffe, die karzinogen, mutagen oder reproduktionstoxisch wirken	
Tierversuchsfreiheit / BSE/TSE / vegan Dieses Produkt ist nicht in Tierversuchen getestet worden, es ist rein pflanzlicher Herkunft, somit vegan und stellt dadurch keine Gefahr durch BSE/TSE dar.	
Schadstoffe / Kontaminanten Produkt entspricht den in der EU geltenden Bedingungen sowie den BNN-Orientierungswerte. Hiermit bestätigen wir, dass die von uns angebotene und zu liefernde Ware der oben genannten Spezifikation entspricht. Die Spezifikation gilt ab sofort bis zum Vorliegen einer neuen freigegebenen Spezifikation. Bei Änderungen informieren wir auf der Homepage: www.korodrogerie.de Je nach Anbaubedingungen und Sorten können Schwankungen in den Kenndaten auftreten. Die Analysen werden von akkreditierten Laboratorien mit für das jeweilige Lebensmittel zugelassenen Methoden durchgeführt. Diese Spezifikation befreit den Bezieher unserer Produkte nicht von seiner Qualitätsverantwortung.	

Die Angaben wurden auf der Basis der im Vorfeld durchgeführten Rückstandsanalyse des Importeurs durchgeführt.