

Spezifikation
Hagebuttenpulver kbA

06/11/2019

1. Bezeichnung / Artikel Nr	3874 Bio Hagebuttenpulver	
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	EU /nicht-EU-Landwirtschaft
3. Einsatz	Naturkost
4. Technologie	Die Bio Hagebuttenschalen (getrocknet) und Bio Hagebuttenkerne werden mikrofein vermahlen.
5. Zutatenliste	100% Bio Hagebuttenpulver aus Bio Hagebuttenkernen (Primärprodukt) und Bio Hagebuttenschalen
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)	500g Packung im 4er Karton 20 oder 25kg Säcke 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 Hagebuttenpulver 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]	< 100000
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. 265/1089
Fett gesamt [g] davon gesättigte FS [g]	ca. 5,2 ca. 0,9
Protein [g]	ca. 5,8
Wasser [g]	< 10
Kohlenhydrate [g] davon Zucker [g]	ca. 19,1 ca. 12,3
Ballaststoffe [g]	ca. 59,2
Salz [g]	< 0,01

Spezifikation Hagebuttenpulver kbA

11. Allergene	Wird ausschließlich aus sortenreiner Rohware hergestellt und ist frei von tierischem Protein. Das Produkt enthält weniger als 1 mg/kg Fremdprotein.		
Potentielle Allergene (2000/13/EG)	Im Produkt enthalten		Anmerkung
	Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x	
Eier und Eierzeugnisse		x	
Fisch und Fischerzeugnisse		x	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x	
Soja und Sojaerzeugnisse		x	
Milch und Milcherzeugnisse (incl. Laktose)		x	
Sellerie und Sellereierzeugnisse		x	
Sesam und Sesamerzeugnisse		x	
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10ml/l, als SO ₂ angegeben)		x	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		x	

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 produzierte und zu liefernde Ware der oben genannten Spezifikation entspricht. Die Spezifikation gilt ab sofort bis zum Vorliegen einer neuen freigegebenen Spezifikation. 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.