

Spezifikation

Bio Kokosmehl

PRODUKTBESCHREIBUNG:	Kokosnussmehl besteht aus den pulverfein gemahlene Fasern des Kokosnussfleisches, glutenfrei.
INHALTSSTOFFE:	100% Bio-Kokosnussmehl
HERKUNFT:	Sri Lanka

SPEZIFIKATIONEN:

Physikalische Parameter	Grenzwerte/Bereiche
Farbe	Cremig beige bis leicht braun
Erscheinungsform	Feine Partikel
Duft + Geschmack	Arttypisch, frisch nach Kokosnuss
Wassergehalt	<10%
Körnung [ca. % zurückgehaltenes Material]	
Maschenweite 1mm Maschenweite 0,5mm	0 – 5 40

Chemische Parameter	Grenzwerte/Bereiche
Gesamtfett	<20%
Aschegehalt [g/100g]	5,1 ± 0,3

Mikrobiologische Parameter	Grenzwerte/Bereiche
Gesamtkeimzahl	<10 ⁶ KBE/g
Enterobacteriaceae	<10 ⁴ KBE/g
Schimmelpilze & Hefen	<10 ⁴ KBE/g
E.Coli	<10 KBE/g
Listeria monocytogenes	<10 ² KBE/g
Salmonellen in 25 g	Negativ



Füllmenge	Verpackung
10 oder 25 kg	10 kg Kunststoffbeutel (LDPE) im Karton oder 25 kg Kunststoffbeutel (LDPE) im Papiersack

Lagerung und Haltbarkeit: 24 Monate

Wir weisen darauf hin, dass die o. g. Qualitätsgarantie nicht für offene oder beschädigte Ware gilt. Die optimalen Lagerbedingungen bietet ein konstant geruchsneutraler, kühler (ca. 15°C), trockener, vor Sonnenlicht geschützter Raum. Das Produkt ist ungeöffnet bei sachgemäßer Lagerung bis zum angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum haltbar.

Das Produkt sollte keinen großen Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsschwankungen ausgesetzt werden. Nach dem Öffnen ist der Beutel möglichst luftleer wieder zu versiegeln und wie oben beschrieben zu lagern. Es wird empfohlen die Ware zügig komplett aufzubrechen. Die Entnahme aus dem Beutel ist ausschließlich unter hygienischen Bedingungen zu bewerkstelligen

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.

Allergendeclaration

Regarding appendix IIIa of guideline 2003/89/EG we declare, that neither allergen ingredients

gluten-containing grain
crustacean and crustacean products
eggs and egg products
peanut and peanut products
milk- and milk products (including Lactose)
soya and soya products



fish and fish products
Nuts (Almond, Hazel Nut, Walnut, cashew nut, pecan, para nut, pistachio, Macadamia und Queensland nut) and products thereof
celery and celery products
mustard and mustard products
sesame and sesame products
sulphur dioxide (SO ₂) and sulfite in a concentration of more than 10 mg / kg
lupine
mollusca

being present directly neither

a) ingredient of compound foodstuff

b) processing aids, carrier and carrier solvents

c) Contamination with a content of more than 1g/kg (gluten containing grain with a content of more than 10mg/100g dry solids of the food)

d) Accidental confirmation with a content of more than 1 g/kg (according list of ingredients, e. g. in the form «may... content»)

Ionisierung

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