

Produktspezifikation

Bio Blaumohn

Sensorische Eigenschaften

	Parameter	Angabe
1.1	Aussehen/Farbe	kleine runde Samen, dunkelblau bis schwarz
1.2	Geruch	Typisch ohne Fremdgeruch
1.3	Geschmack	Typisch ohne Fremdgeschmack
1.4	Konsistenz/Textur	bissfest, frei fließend, trocken

Qualitätsparameter

	Parameter	Wert
2.1	Morphin	Max. 20 mg/kg
2.2	Feuchte	Max. 6 %
2.3	Reinheit	ca. 99,9 %

Mikrobiologische Anforderungen

	Parameter	Wert
3.1	Gesamtkeimzahl	< 1.000.000 KbE/g
3.2	Hefen	< 1000 KbE/g
3.3	Schimmel	< 10.000 KbE/g
3.4	Salmonellen (in 250g)	Negativ
3.5	E. Coli	Nicht nachweisbar
3.6	Staphylococcus aureus	Nicht nachweisbar

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.

Nährwerte pro 100g

	Inhaltsstoff	Menge/Einheit
5.1	Energie	2167 kJ / 518 kcal
5.2	Fett	42,2g
	- davon gesättigte Fettsäuren	4,9g
5.3	Kohlenhydrate	4,2g
	- davon Zucker	2,3g
5.4	Eiweiß	20,2g
5.5	Salz	0,05g
5.6	Ballaststoffe	20,5g

Verpackung, Lagerung und Mindesthaltbarkeit

Bulkwareeinheiten zu je 25 kg, gepackt in Mehrfach-Papiersäcke.

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

Lagerbedingungen: kühl, dunkel und trocken (max. 65 % relative Luftfeuchtigkeit)

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate ab Produktionsdatum

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.

Ionisierung

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



Bovine spongiforme Enzephalopathie

Wir erklären wir, daß während der Produktion kein Kontakt mit Rinderbestandteilen besteht.

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 ₂) 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»).