

<b>1. Bezeichnung / Artikel Nr</b>	3998 Bio Arganöl ungeröstet	
1.1. Zertifizierung	Zertifiziert nach EG 834/2007	DE-ÖKO-006
1.2. Zolltarifnummer	15159059	

<b>2. Produktbeschreibung</b>	
2.1. Aussehen	intensive Gelbfärbung
2.2. Geruch	arttypisch, ohne Fremdgeruch
2.3. Geschmack	arttypisch, ohne Fremdgeschmack
2.4. Konsistenz/Textur	flüssig
2.5. Reinheit	sortenrein, vor Abfüllung filtriert
2.6. Herkunft	Nicht-EU-Landwirtschaft
<b>3. Einsatz</b>	Naturkost
<b>4. Technologie</b>	Die Saat wird durch mechanische Kaltpressung ohne Hitzezufuhr hergestellt und anschließend filtriert.
<b>5. Zutatenliste</b>	100% Bio Argannüsse ungeröstet
<b>6. Rechtliche Anforderungen</b>	Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (insbesondere dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) nach dem jeweils aktuellen Stand.
<b>7. Transport / Lagerung</b>	Transport trocken, lichtgeschützt bei Umgebungstemperatur Lagerung trocken, lichtgeschützt bei Umgebungstemperatur MHD mind. 12 Monate ab Herstellung Restlaufzeit 9 Monate
<b>8. Verpackung / Füllmenge</b> (Für die eingesetzten Verpackungsmaterialien liegen aktuelle Konformitätserklärungen der Hersteller vor)	40ml Weißglas im 10er Karton 100ml Braunglas im 6er Karton 250ml Braunglas im 4er Karton 1,0L Dose im 6er Karton 5L im Kanister (PE) lose Bulkware
<b>9. Etikettierung / Codierung</b>	MHD (Tag.Monat.Jahr) und 5-stellige Lot-Nr.
<b>10. Anlieferung</b>	Auf Europaletten in einem ordnungsgemäß gereinigten Fahrzeug per Spedition oder als Kartonware per Kurierdienst.

<b>11. Analysenwerte</b>
--------------------------

<b>11.1. Chemisch-physikalisch</b>	Können in Kontrakten detaillierter spezifiziert sein.
Feuchtigkeit [%]	< 0,1
Säurezahl [mg KOH/g]	< 4,0
Peroxidzahl [meq O <sub>2</sub> /kg]	< 10
Dichte (20°C)	0,908 – 0,918
Brechungsindex (20°C)	ca. 1,471

<b>11.2. Mikrobiologisch</b>	Sehr stark rohwarenabhängig. Bei spezifischen mikrobiologischen Vorgaben müssen diese vorab festgelegt und durch Analysen abgesichert werden.
<b>nachgewiesene Keime</b>	Grenzwert
E.coli [KBE/g]	<10
Salmonellen	Nicht nachweisbar in 25g

<b>11.3. Nährwerte</b>	Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten natürlichen Schwankungen. 100g enthalten durchschnittlich:
Energie [kcal/kJ]	900/3700
Protein [g]	0,0
Kohlenhydrate [g]	0,0
davon Zucker [g]	0,0
Fett gesamt [g]	100
davon gesättigte FS [g]	19
Salz [g]	0,0

<b>11.4. Fettsäuremuster</b>	Unterliegt sorten- und herkunftsbedingten Schwankungen. Spezifische Werte sind über chargenbezogene Analysen abzusichern.
C 16:0 Palmitinsäure [%]	10,0 – 15,0
C 18:0 Stearinsäure [%]	4,0 – 7,5
C 18:1 Ölsäure [%]	42,0 – 50,0
C 18:2 Linolsäure [%]	29,0 – 37,0
C 18:3 Linolensäure [%]	< 2,0
C 20:0 Arachinsäure [%]	< 2,0

<b>11. Allergene</b>	Wird ausschließlich aus sortenreiner Rohware hergestellt und ist frei von tierischem Protein. Das Produkt enthält weniger als 1 mg/kg Fremdprotein.		
<b>Potentielle Allergene (2000/13/EG)</b>	<b>Im Produkt enthalten</b>		Anmerkung
	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	
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 <sub>2</sub> ) und Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10ml/l, als SO <sub>2</sub> angegeben)		x	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		x	

<b>12. Bestätigung des Lieferanten</b>
<b>Gentechnik</b> GVO-frei gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007
<b>ionisierende Strahlung</b> Sowohl die eingesetzten Ausgangsstoffe als auch die fertige Ware wurden nicht durch ionisierende Strahlen haltbar gemacht.
<b>Nanotechnologie / Gefahrenstoffe</b> Dieses Produkt enthält weder Nanopartikel, noch Gefahrenstoffe, die karzinogen, mutagen oder reproduktionstoxisch wirken
<b>Tierversuchsfreiheit / BSE/TSE / vegan</b> Dieses Produkt ist nicht in Tierversuchen getestet worden, es ist rein pflanzlicher Herkunft, somit vegan und stellt dadurch keine Gefahr durch BSE/TSE dar.
<b>Schadstoffe / Kontaminanten</b> 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.