



Spezifikation Weizenkeime kbA

Dok-Nr. SP 531.01
Seite 1 von 3

| | | |
|------------------------------------|-------------------------------|------------|
| 1. Bezeichnung / Artikel Nr | 3154 Bio Weizenkeime | |
| 1.1. Zertifizierung | Zertifiziert nach EG 834/2007 | DE-ÖKO-006 |
| 1.2. Zolltarifnummer | 23069090 | |

| | |
|--|--|
| 2. Produktbeschreibung | |
| 2.1. Aussehen | weiß-beige |
| 2.2. Geruch | arttypisch, ohne Fremdgeruch |
| 2.3. Geschmack | arttypisch, ohne Fremdgeschmack |
| 2.4. Konsistenz/Textur | feinblättrig |
| 2.5. Reinheit | sortenrein |
| 2.6. Herkunft | EU-Landwirtschaft |
| 3. Einsatz | Naturkost |
| 4. Technologie | Weizenkeime kbA werden entweder durch CO ₂ Extraktion oder durch Kaltpressung teilentfettet und anschließend vermahlen. |
| 5. Zutatenliste | 100% Bio Weizenkeime 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) | 250g 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. |

| |
|--------------------------|
| 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] | < 10000 |
| Schimmel [KBE/g] | < 1000 |
| Hefen [KBE/g] | < 1000 |
| E.coli [KBE/g] | Nicht nachweisbar in 1g |
| Salmonellen | Nicht nachweisbar in 25g |
| Enterobacteriaceae [KBE/g] | < 1000 |

| | |
|--|---|
| 11.3. Nährwerte | Diese Werte unterliegen den bei Naturprodukten natürlichen Schwankungen. 100g enthalten durchschnittlich: |
| Energie [kcal/kJ] | ca. 304/1282 |
| Protein [g] | > 25 |
| Kohlenhydrate [g] davon Zucker [g] | 33 – 37 8,0 – 12,0 |
| Fett gesamt [g] davon gesättigte FS [g] | 1,0 – 3,0 ca. 1,0 |
| Salz [g] | ca. 0,006 |

| | |
|---|---|
| 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. | |