


KoRO Handels GmbH Koppenplatz 9 10115 Berlin	
PRODUKTSPEZIFIKATION	
Bio Buchweizenflocken	

Artikelname : Bio Buchweizenflocken
Ergänzende Bezeichnung : Bio Buchweizenflocken
Hergestellt in : Niederlande, Deutschland
Ursprungsland der Rohstoffe : China
Zertifikation : Gemäß EU-VO über ökologischen Landbau
Zusätzliche Zertifikation :

Gesetzliche Grundlagen:

Das Produkt und dessen Verpackungsmaterial entsprechen den **deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Gesetzen, Verordnungen und Richtlinien** nach der jeweils aktuell geltenden Fassung, sowie der aktuell geltenden **EU-Verordnung über den ökologischen Landbau**.

Das Produkt besteht weder aus **gentechnisch** veränderten Organismen, noch enthält es solche oder wird aus diesen hergestellt. Somit besteht keine Kennzeichnungspflicht. Darüber hinaus ist weder im Produkt noch in dessen Verpackung absichtlich technisch hergestelltes **Nanomaterial** enthalten, so dass diese nicht kennzeichnungspflichtig sind. Die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich des Einsatzes von **künstlich ionisierender Strahlung** werden eingehalten.

Kurzbeschreibung / Herstellungsprozess

Prozess:

Ernte → Reinigung der geschälten Buchweizen → Einweichen → Erhitzen → abgeplattet zu Flocken → Abkühlen → Verpacken

Metalldetektion: ja nein **Empfindlichkeit FE 1.2 / non FE 1.6 /SS 2.0**
Magnete: ja nein
Siebe: ja nein **Maschenweite _____ / Empfindlichkeit in mm_____**

Maximale Herstellungstemperatur: < 42 ° C

Zusammensetzung / Zutatenliste (prozentualer Anteil):

Zutat / Botanischer Name	Anteil in %
Bio Buchweizen/ Fagopyrum esculentum	100

PRODUKTSPEZIFIKATION Bio Buchweizenflocken	

1) Sensorische Eigenschaften:

	Parameter	Angabe
1.1	Aussehen/Farbe	hellgrün bis leicht bräunlich
1.2	Geruch	typisch, ohne Fremdgeruch
1.3	Geschmack	typisch, nicht fad, ohne Fremdgeschmack
1.4	Konsistenz/Textur	Flocken

2) Physikalische und chemische Eigenschaften:

	Parameter	Einheit	Wert
2.1	Feuchte /Wassergehalt	%	max 14
2.2	Reinheit	%	> 99,9
2.3	Gluten	ppm	< 20 auf Anfrage

3) Mikrobiologische Anforderungen:

	Parameter	Einheit	Wert
3.1	Aerobe Gesamtkeimzahl	kbE/g	< 100.000
3.2	Hefen	kbE/g	< 1.000
3.3	Schimmel	kbE/g	< 1.000
3.4	Enterobakterien	kbE/g	< 10.000
3.5	Coliforme Keime	kbE/g	< 10.000
3.6	E. Coli	kbE/g	< 10
3.7	Salmonellen	in 25g	negativ

Quelle: Orientiert an den Richtwerten der DGHM / Lieferant

4) 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.

PRODUKTSPEZIFIKATION Bio Buchweizenflocken	

5) Nährwerte pro 100g:

	Inhaltsstoff	Einheit	Menge
5.1	Energie	kJ/kcal	1476/349
5.2	Fett	g	4.1
	davon gesättigte Fettsäuren	g	0.9
5.3	Kohlenhydrate	g	57.2
	davon Zucker	g	1.51
5.4	Ballaststoffe	g	6.2
5.5	Eiweiß	g	17.8
5.6	Salz	g	<0,1

Quelle: Lieferant

6) Allergeninformationen

Kann Spuren von GLUTEN, anderen SCHALENFRÜCHTEN und SESAM enthalten.

7) Sonstige Angaben

Vegan

7) Verpackung:

	Beschreibung	Einheit
7.1	Nettogewicht	20 Kg
7.2	Kurzbeschreibung der Verpackung (Material)	Papiersack

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

PRODUKTSPEZIFIKATION Bio Buchweizenflocken	

8) Lagerung/Mindesthaltbarkeit:

Lagerbedingungen: kühl (< 18°C), dunkel und trocken (max. 65 % relative Luftfeuchtigkeit).

MHD: 9 Monate ab Produktion in ungeöffneten Originalgebinden bei einwandfreien Lager- und Transportbedingungen.

9) Sonstige Angaben

Vegan

Diese Spezifikation beinhaltet Richtwerte. Schwankungen in Aussehen, Zusammensetzung, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen. Obige Spezifikation basiert auf Angaben unserer Lieferanten. Wir empfehlen, die Eignung unserer Produkte durch eigene Versuche zu prüfen.

--	--