

# Produktspezifikation / Product specification

Erbsenprotein BIO 80 % / Pea Protein Organic 80 %

Herkunft: China  
 Geschmack: Arteigen  
 Anwendung:  
 Nahrungsergänzung -

| Typische Nährwerte / Typical nutritional value     | Einheit / Unit | Methode / Method                     | Spezifikation / Specification |
|--|----------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Energiegehalt / energy value                       | kcal           | berechnet                            | ca. 400                       |
| Proteingehalt (i.Tr.) / protein value (dry matter) | g / 100 g      | § 64 LFGB L 17.00-15 <sup>2</sup> TM | min. 80                       |
| Kohlenhydrate / carbohydrates                      | g / 100 g      | berechnet                            | max. 2.0                      |
| davon Zucker / therefrom sugar                     | g / 100 g      | § 64 LFGB L 00.00-143                | max. 1.5                      |
| Fettgehalt / fat value                             | g / 100 g      | § 64 LFGB L 17.00-3 <sup>2</sup>     | 5.0 - 12                      |
| gesättigte Fettsäuren / saturated fatty acids      | g / 100 g      | § 64 LFGB L 13.00-27/2 <sup>2</sup>  | 1.0 - 3.0                     |
| Ballaststoffe / fibers                             | g / 100 g      | § 64 LFGB L 00.00-18 <sup>2</sup>    | max. 5.0                      |
| Salzgehalt / salt value                            | g / 100 g      | DIN EN ISO 11885,ICP                 | --                            |
| Feuchtigkeit / humidity                            | g / 100 g      | § 64 LFGB L 17.00-1 <sup>2</sup>     | max. 10                       |
| Aschegehalt / ash content                          | g / 100 g      | § 64 LFGB L 17.00-3 <sup>2</sup>     | max. 8.0                      |

| Mikrobiologie / Microbiology                 |         |                                   |              |
|--|---------|-----------------------------------|--------------|
| Gesamtkeimzahl / total bacterial count       | KBE / g | DIN EN ISO 4833-1 <sup>2</sup>    | max. 30.000  |
| Schimmel / Moulds                            | KBE / g | § 64 LFGB L 01.00-37 <sup>2</sup> | max. 50      |
| Enterobakterien / enterobacteria             | KBE / g | DIN EN ISO 21528-2 <sup>2</sup>   | max. 10      |
| Salmonellen / salmonella                     | g       | § 64 LFGB L 00.00-20 <sup>2</sup> | absent in 25 |
| E.coli / escherichia coli                    | KBE / g | DIN EN ISO 16649-2 <sup>2</sup>   | --           |
| Coliforme Bakterien / coliform               | KBE / g | --                                | max. 10      |
| Aflatoxin B1 + B2+G1+G2/ Aflatoxins B2+G1+G2 | µg / kg | § 64 LFGB L 23.05-2               | max. 4.0     |
| Arsen / Arsenic                              | mg/kg   | --                                | max. 0.5     |
| Schwermetalle / Cadmium / Cadmium            | mg/kg   | --                                | --           |
| Heavy Metals: Quecksilber / Mercury          | mg/kg   | --                                | --           |
| Blei / Lead                                  | mg/kg   | --                                | max. 0.2     |

| Aminosäuren / amino acids |    |               |    |
|---------------------------|----|---------------|----|
| Glycin                    | -- | Threonin      | -- |
| Alanin                    | -- | Tyrosin       | -- |
| Valin                     | -- | Phenylalanin  | -- |
| Leucin                    | -- | Tryptophan    | -- |
| Isoleucin                 | -- | Prolin        | -- |
| Serin                     | -- | Methionin     | -- |
|                           |    | Cystin        | -- |
|                           |    | Lysin         | -- |
|                           |    | Histidin      | -- |
|                           |    | Arginin       | -- |
|                           |    | Glutamic acid | -- |
|                           |    | Aspartic acid | -- |

MHD: 24 Monate nach Produktionsdatum  
 Shelf Life: 24 month after production date

|                   |                   |                   |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| Erstellt: LP      | Geprüft: TR       | Freigegeben: AB   |
| Datum: 20.02.2019 | Datum: 20.02.2019 | Datum: 20.02.2019 |