

Artikelnummer : HUELSEN_015
Artikelname : Bio Kichererbsen 7 mm. 8 mm, 9 mm
Ergänzende Bezeichnung : ---
Hergestellt in : Türkei, Italien
Ursprungsland der Rohstoffe : Türkei, Italien, Russland
Zertifikation : Gemäß EU-VO über ökologischen Landbau
Zusätzliche Zertifikation : partly NOP

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 / Herstellungsprozesses

Prozess:

Ankunft Rohmaterial Magnet → Sieb → Reinigung (Luft) → Entsteiner → Gewichtssortierung → Magnet → Sortex → Sieb → Metalldetektion → Abpackung → Lagerung → Transport

Metalldetektion: ja nein **Empfindlichkeit FE 0,8 / non FE 0,8 /SS 1,0 mm**
Magnete: ja nein
Siebe: ja nein **Maschenweite 5,5 mm**
X ray: ja nein

Maximale Herstellungstemperatur: keine Erhitzung

Zusammensetzung / Zutatenliste (prozentualer Anteil):

Zutat / botanischer Name	Anteil in %
Bio Kichererbsen / Cicer arietinum	100

1) Sensorische Eigenschaften:

	Parameter	Angabe
1.1	Aussehen/Farbe	Gelb
1.2	Geruch	Typisch ohne Fremdgeruch
1.3	Geschmack	Typisch ohne Fremdgeschmack
1.4	Konsistenz/Textur	Fest, hart

2) Physikalische und chemische Eigenschaften:

	Parameter	Unit	Value
2.1	Feuchte	%	Max. 14
2.2	aw - Wert		0,7
2.3	Gebrochene Erbsen	%	Max. 2
2.4	Steine		Max. 2 in 25kg
2.5	Erdklumpen		Max. 3 in 25kg
2.6	Fremdmaterial	%	Max. 0,1 --> frei von Glas, Metall, Holz und Plastik
2.7	Insekten		Frei von lebenden und toten Insekten
2.8	Andere Sorten	%	Max. 2
2.9	Verfärbungen	%	Max. 3
2.10	Verschumpelte oder unterentwickelte Erbsen	%	Max. 1
2.11	Damaged chickpeas	%	Max. 2
2.12	Fraßschäden		Max. 2 in 5kg
2.13	Zu geringe Größe	% Anzahl	Max. 5
2.14	Größe 7 mm 8 mm 9 mm	pro 100g	430 – 460 270 – 295 185 - 215

3) Mikrobiologische Anforderungen:

	Parameter	Einheit	Wert
3.1	Aerobe Gesamtkeimzahl	kbE/g	< 1.000.000
3.2	Hefen	kbE/g	< 10.000
3.3	Schimmel	kbE/g	< 10.000
3.4	Enterobakterien	kbE/g	< 10.000
3.5	Coliforme Keime	kbE/g	< 1000
3.6	E. Coli	kbE/g	< 100
3.7	Salmonellen	in 25g	negative

Quelle: 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.

5) Nährwerte pro 100g:

	Inhaltsstoff	Einheit	Menge
5.1	Energie	kJ/kcal	1361 / 325
5.2	Fett	g	6,4
	davon gesättigte Fettsäuren	g	1,18
5.3	Kohlenhydrate	g	47,82
	davon Zucker	g	3,11
5.4	Ballaststoffe	g	11,85
5.5	Eiweiß	g	17,77
5.6	Salz	g	0,09

Quelle: www.naehwertrechner.de

6) Allergeninformationen

Folgende Liste zeigt alle Wirkstoffe oder Produkte nach Art. 21 VO (EU) 1169/2011 auf, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Allergene, die nicht enthalten sind oder für die kein Risiko von Spuren besteht, sind nicht aufgelistet.

Allergen, Inhaltsstoff, Auslöser	Zutat	Spuren möglich
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
---	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Oben genannte Allergeninformationen beruhen auf Angaben unserer Lieferanten.

Wir weisen darauf hin, dass Kreuzkontaminationen (z.B. durch Abdrift) nicht zu 100 % auszuschließen sind.

7) Verpackung:

	Beschreibung	Einheit
7.1	Nettogewicht	25 Kg
7.2	Kurzbeschreibung der Verpackung (Material)	Mehrlagiger Papiersack

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

8) Lagerung/Mindesthaltbarkeit:

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

MHD: 18 Monate ab Produktion in ungeöffneten Originalgebinden bei einwandfreien Lager- und Transportbedingungen.

9) Sonstige Angaben

Saaten sind nicht zum Keimen vorgesehen. Keimsaaten müssen vor Bestellung extra angefragt werden.