

Bio- Kokosnussmus

Produktspezifikation



DE-ÖKO-012
Non EU Agriculture

PRODUKTBESCHREIBUNG: Biologisches, fein vermahlene Kokosnussfleisch, schnittfest im Block

INHALTSSTOFFE: 100% Biologisches Kokosnussmus

HERKUNFT: Philippinen

SPEZIFIKATIONEN:

Physikalische Parameter	Grenzwerte/Bereich
Farbe	Leicht beige mit aufgerahmtem, weißem Kokosnussöl
Erscheinungsform	Pastös
Duft + Geschmack	Arttypisch, aromatisch, intensives Kokosaroma
Wassergehalt [g/100g]	<3,5
Mittlere Dichte bei 35°C	ca. 1,07 g/ml
Schmelzbereich [°C]	26-38

Chemische Parameter	Grenzwerte/Bereich
Peroxidzahl [meqO ₂ /kg]	<3
Säurezahl [mgKOH/g]	< 1,5

Mikrobiologische Parameter	Grenzwerte/Bereich
Gesamtkeimzahl	<10 ⁶ KBE/g
Gesamtkeimzahl, anaerob, mesophil	<10 ³ KBE/g
Enterobacteriaceae	<10 ⁴ KBE/g
Schimmelpilze & Hefen	<10 ³ KBE/g
E.Coli	<10 KBE/g
Listeria monocytogenes	<10 ² KBE/g
Salmonellen in 25 g	negativ

VERPACKUNG:

Füllmenge	Verpackung
200 g	Kunststoffbeutel (LDPE) in Karton-Faltschachtel (40/Karton)
225 g	Schraubdeckelglas mit Metalldeckel
450 g	Schraubdeckelglas mit Metalldeckel

LAGERUNG & HALTBARKEIT:

Wir weisen darauf hin, dass die o. g. Qualitätsgarantie nicht für offene oder beschädigte Ware gilt. Die optimalen Lagerbedingungen bietet ein konstant geruchsneutraler, **kühler** (ca. 15°C), trockener, vor Sonnenlicht geschützter Raum. Das Produkt ist ungeöffnet bei sachgemäßer Lagerung bis zum angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum haltbar.

Kokosnussmus ist schnittfest im Block, der Ölanteil verflüssigt sich jedoch bei Temperaturen >26°C und setzt sich vom Kokosfleischanteil ab.

Um das Produkt zu schmelzen, empfehlen wir, es bis auf max. 40° C zu erwärmen und nicht lange flüssig zu halten. Eine übermäßige Wiederholung des Vorgangs führt zu einer verminderten Haltbarkeit.

Nährwertdeklaration nach EU Nr. 1169/2011

Nährwerte	durchschnittlich pro 100g
Energie	2807 kJ / 682 kcal
Fett	66 g
davon:	
- gesättigte Fettsäuren	62 g
Kohlenhydrate	7,5 g
davon:	
- Zucker	7,0 g
Ballaststoffe	16 g
Eiweiß	7,0 g
Salz	0,034 g*
<i>*aus natürlich vorkommendem Natrium berechnet</i>	

Allergenliste nach EU Nr. 1169/2011

Allergene Stoffe	(+ = ja - = nein)		
	Als Zutat enthalten	Mögliche Kreuzkontamination	Zeitweise im Betrieb vorhanden
Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	+ (andere Lagerhaltung und Produktionsgebäude)
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose)	-	-	-
Schalenfrüchte, d. h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	+
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-	-
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l als SO ₂ angegeben	-	-	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-	-	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-	-	-