

**1) Artikel und Sachbezeichnung**

Artikelbezeichnung	Protein Fine Flakes
Verkehrs-/Sachbezeichnung	Bio Sojaflöckchen fein, entölt
Verwendung	zur Weiterverarbeitung und zum direkten Verzehr
Herkunft	Deutschland
Ursprung (Rohware)*	Deutschland
Lieferant	-
Zolltarifnummer	2106 1020

\*Änderung vorbehalten

**2) Produktbeschreibung/ Sensorik**

Aussehen/Farbe	weiße bis hellbeige Sojaflöckchen
Konsistenz	trocken
Geruch	typ.
Geschmack	neutral, leicht nussige Note
Herstellungsprozess	Trocknung Sojabohne, Steinausleser, Reinigung (Siebe, Windsichter, Zellenausleser), Farbausleser, Magnet, Flockierung, Entölung, Metalldetektor
Stückgröße	Länge: -                      Breite: -                      Höhe: -
Stückgewicht	-

**3) Angaben über die Zusammensetzung der Rohware gem. LMIV 1169/2011**

Sojabohnen*
-------------

\*kBA

**4) Nährwertangabe pro 100g/100ml**

Energie	1393	kJ
	331	kcal
Fett	3,5	g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7	g
Kohlenhydrate	12,2	g
davon Zucker	7,6	g
Ballaststoffe	21,1	g
Eiweiß	52,2	g
Salz	0,01	g
<b>weitere Angaben</b>		
Natrium	-	g
		g
		g
		g

Nährwerte der Rohstoffe unterliegen natürlichen Schwankungen

**5) Aussagen zu besonderen Ernährungsformen**

geeignet für <b>glutenfreie</b> Ernährung	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
geeignet für <b>laktosefreie</b> Ernährung	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
geeignet für <b>vegetarische</b> Ernährung	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
geeignet für <b>vegane</b> Ernährung	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
geeignet für <b>muslimische</b> Kost	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
geeignet für <b>jüdische</b> Kost	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein

**6) Rückstandsanalytik**

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 und den BNN-Orientierungswerten in der zurzeit geltenden Fassung.



**7) Mikrobiologische Angaben (Mindestanforderung gem. DGHM)**

	Richtwert [KBE/g]	Warnwert [KBE/g]
Aerobe Gesamtkeimzahl	10.000	-
Enterobacteriaceae	100	1.000
Escherichia coli	10	100
präsumptive Bacillus cereus	100	1.000
Schimmelpilze	1.000	-
Hefen	-	-
Salmonellen	-	n.n. in 25g

**8) Chemisch/ Physikalische Parameter**

	Sollwert	Toleranz	Einheit
Wassergehalt	5	1,5	%
Trockensubstanz	95	1,5	%
Schüttgewicht/ Dichte	380-470	-	kg/hl
aw-Wert	-	-	-
Bruchanteil	2,5	-	%
Reinheitsgrad	99,9	-	%

**Angaben zum Fremdkörpermanagement\***

Der Rohstoff durchläuft eine/n

Metalldetektor	<input checked="" type="checkbox"/>	FE: <u>2,5 mm</u>	Non-Fe: <u>3,0 mm</u>	SS: <u>3,0 mm</u>
Röntgengerät	<input type="checkbox"/>			
Steinausleser	<input checked="" type="checkbox"/>			
Farbsortierer	<input checked="" type="checkbox"/>			
Kontrollsieb	<input checked="" type="checkbox"/>	Maschengröße: <u>&gt;5 und &lt;10</u>		
Windsichter	<input checked="" type="checkbox"/>			
Druckentwesung	<input type="checkbox"/>			
sonstige Kontrollen	<input type="checkbox"/>			

*\*trotz sorgfältiger Kontrollen lassen sich verbleibende pflanzeneigene Bestandteile oder Steine nicht 100% vermeiden*

**9) Gentechnikfreiheit**

Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. Zutaten, die aus GVO hergestellt wurden. Es ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003.

**10) Versand/ Lagerung/ Etikettierung**

Gebindeart:	auf Anfrage (Big Bag, Dose)
Gebindegröße/ Verkaufseinheit:	auf Anfrage
Verpackungsmaterial primär:	PP-Big Bag, Alu-Runddose
Lagerbedingungen:	kühl und trocken (max. 20 °C, max. 65% rel.LF)
Mindeshaltbarkeitsdatum:	12 Monate
Restlaufzeit bei Anlieferung:	auf Anfrage

**11) Konformitätserklärung Verpackung**

Die Verpackung entspricht den Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), den Vorgaben der EU Verordnungen 1935/2004 und 2023/2006. Es gehen keine geruchlichen, geschmacklichen oder sonstige Beeinträchtigungen der gelieferten Ware vom Verpackungsmaterial aus.

**12) Allergenkennzeichnung gem. LMIV 1169/2011**

Allergen	in Rezeptur enthalten	im Betrieb vorhanden	Kontamination wahrscheinlich	Ursachen der Kontamination
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse				
Weizen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Hafer	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<b>gleiche Linie</b>
Gerste	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Roggen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Dinkel	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<b>gleiche Linie</b>
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Hartschalenobst und daraus gewonnene Erzeugnisse				
Mandel	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Haselnüsse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Walnüsse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Cashewnüsse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Pecannüsse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Paranüsse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Pistazien	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Macadamian-/Queenslandnüsse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	

### 13) gesetzliche Bestimmungen

Das Produkt entspricht zum Lieferzeitpunkt der Lieferung den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der EU in der zum Lieferzeitpunkt gültigen Fassung, einschließlich den Bestimmungen zur Produktsicherheit und den darauf gestützten Verordnungen.

Insbesondere die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 in der gültigen Fassung werden erfüllt.

### 14) Weitere Bemerkung

Die Analysen- und Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Vorstehende Angaben beinhalten Richtwerte. Sie entbinden den Anwender nicht von einer Eingangskontrolle und sie haben nicht die Bedeutung, die Eigenschaften verbindlich zuzusichern. Die Eignung des Produktes für den konkreten Verwendungszweck ist eigenverantwortlich zu überprüfen.

Kundenspezifische Anforderungen: Gegen Kostenübernahme können weitere Untersuchungen in Auftrag gegeben werden. Bitte informieren Sie uns bald möglichst über die erforderlichen Untersuchungsparameter und ggf. über relevante Nachweisgrenzen und das gewünschte Labor.

**Die Inhalte dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln. Eine Weitergabe an Dritte ist nur in Absprache mit der Hofgut Storzeln GmbH gestattet.**

**Revisionsverfolgung**

Revision	Grund der Änderung
001	Erstausgabe
002	Gesamtanpassung der Spezifikation; Erweiterung um DGHM Richt-/ Warnwerte
003	Fehlerkorrektur Ansicht (Umbruchvorschau)