


Spezifikation				 Gebr. Kümmel + Co. SCHÄLMÜHLE
Art.Nr.	31245			
Bezeichnung	Bio-Buchweizenkerne geschält aus kontrolliert biologischen Anbau DE-ÖKO-001			
Version:	01	Gültig ab:	01.09.2014	Seite: 1 von 2

Produktbeschreibung:

hergestellt aus gesundem Bio-Buchweizen, gereinigt und geschält

Zusammensetzung der Ware:

Verkehrsbezeichnung :

Bio-Buchweizenkerne, aus k.b.A.

Zutaten in % :

100 % Bio-Buchweizen, aus k.b.A.

(Summe aller Zutaten in %)

Sensorik:

Geruch / Geschmack:

arteigen, nussig, ohne Fremdgeruch, ohne Fremdgeschmack

Aussehen / Form / Farbe:

eckige, grünlich-hellbraune Körner

Reinheit:

frei von tierischen Schädlingen, Fremdkörpern oder sonstigen Verunreinigungen

chemische / physikalische Daten (Durchschnittswerte je 100 g):

Wassergehalt:

max. 15,0 %

Hektolitergewicht:

ca. 72,0 – 76,0 kg / hl

Schalenteile:

ca. 5 – 10 Stück / 100 g

Glutengehalt:

botanisch glutenfrei

kann durch Kreuzkontamination Spuren von Gluten enthalten

Nährwerte:

Brennwert

1466 kJ

350 kcal

Fett:

1,7 g

-gesättigte Fettsäuren:

0,3 g

Kohlenhydrate:

71,0 g

-davon Zucker:

0,4 g

Eiweiß:

9,8 g

Salz*:

< 0,01 g

Ballaststoffe

3,7 g

Mineralstoffe:

Calcium:

18 mg

Kalium:

392 mg

Magnesium:

142 mg

Natrium:

2 mg

Phosphor:

320 mg

Vitamine:

B 1:

0,2 mg

B 2:

0,2 mg


B 6:

0,6 mg

Niacin:

2,9 mg

*Der Salzgehalt ist ausschließlich auf natürlich vorkommendes Natrium zurückzuführen.

Spezifikation				 Gebr. Kümmel + Co. SCHÄLMÜHLE
Art.Nr.	31245			
Bezeichnung	Bio-Buchweizenkerne geschält aus kontrolliert biologischen Anbau DE-ÖKO-001			
Version:	01	Gültig ab:	01.09.2014	Seite: 2 von 2

Rückstände / Kontaminanten:

Mykotoxine:	entsprechend der z.Zt. gültigen Mykotoxinverordnung
Pflanzenschutzmittel:	entsprechend den Bestimmungen der Rückstandshöchstmengen-VO
Schwermetalle:	entsprechend der EG-VO 1881/2006 veröffentlichte Richtlinien für Blei, Cadmium und Quecksilber
Mikrobiologie:	entsprechend den z.Zt. gültigen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für Getreidemahlerzeugnisse

gesetzliche Bestimmungen:

Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der EU sowie der Bio-Verordnungen VO (EG) Nr. 834/2007 und VO (EG) Nr. 889/2008 in der zum Lieferzeitpunkt gültigen Fassung, einschließlich den Bestimmungen zur Produktsicherheit und den darauf gestützten Verordnungen.

Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Organismen bzw. Zutaten, die aus GVO hergestellt wurden. Es ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/200 und (EG) 1830/2003.

Es werden keine bestrahlten Rohstoffe eingesetzt. Während der Herstellung, Behandlung und Lagerung wird das Produkt keiner Bestrahlung gemäß der aktuellen LM-Bestrahlungsverordnung unterzogen.

Bemerkung:

Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Vorstehende Angaben sind das Ergebnis unserer Qualitätsprüfung. 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 Anwendungszweck ist eigenverantwortlich zu überprüfen.

Allergenstatus:

im Produkt vorhandene Allergene

gemäß LMIV (EU) 1169/2006: keine

Im Betrieb wird glutenhaltiges Getreide, Soja, Sesam, Mais und Lupine verarbeitet.

EAN: 4021771312457

Zolltarifnummer: 11042917

Verpackung: in Papiertüten à 25 kg
30 x 25 kg = 750 kg / Palette

Von den verwendeten Verpackungsmitteln geht keine gesundheitliche Gefahr für den Endverbraucher aus. Die Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen für Verpackungsmittel liegt uns in aktueller Form vom Lieferanten vor.

Haltbarkeit: 12 Monate bei kühler und trockener Lagerung
(unter 15°C, relative Luftfeuchtigkeit < 60 %)

Die Spezifikation ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig.

Druckdatum: 03.11.2015