



PRODUKTSPEZIFIKATION

5 Korn Flocken BIO

Art.Nr.: FW000011

erstellt am:
27.01.2022
K Krück (KKRUECK)
Seite 1 von 3

Artikelnummer: FW000011 **M3 Nr:** 811007
Artikelbezeichnung: 5 Korn Flocken BIO
Gewicht: 25kg
Verkehrsbezeichnung: Getreideflockenmischung

1. Produkteigenschaften

Zutaten lt. LMIV in absteigender Reihenfolge unter Berücksichtigung von QUID und Volldeklaration:

WEIZENVOLLKORNFLOCKEN*, HAFERVOLLKORNFLOCKEN*, DINKELVOLLKORNFLOCKEN*^, GERSTENVOLLKORNFLOCKEN*, ROGGENVOLLKORNFLOCKEN*

*Zutaten aus biologischer Landwirtschaft

^Dinkel ist ein SPELZWEIZEN

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-001
Herkunft laut Öko-Verordnung EU-Landwirtschaft

Mögliche Allergenspuren:

Milch und -erzeugnisse, Sesamsamen und -erzeugnisse, Soja und -erzeugnisse, Schalenfrüchte

GVO:

Es werden keine gentechnisch veränderten Zutaten verwendet. Entsprechend den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 sind die Zutaten nicht als gentechnisch verändert zu kennzeichnen. Die für Öko-Produkte geforderte gentechnikfreie Produktion wird eingehalten.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen	homogene Flockenmischung
Geruch	getreidig, frei von Fremdgeruch
Konsistenz	rieselfähig
Geschmack	getreidig, frei von Fremdgeschmack

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1437
Energie kcal	340
Fett g	3,2
- davon gesättigte Fettsäuren g	0,6
Kohlenhydrate g	59,9
- davon Zucker g	0,9
Ballaststoffe g	11,8
Eiweiß g	12,1
Salz g	0,01

* Berechnung anhand von Tabellenwerten (Souci, Fachmann, Kraut, oder BLS, Rohstoffspezifikationen und LMIV; Toleranzbereich lt. Guidance of Tolerances der EU-Kommission Stand Dezember 2012)

Mikrobiologische Spezifikationen:

<u>Keimart</u>	<u>KBE/g</u>
Aerobe Gesamtkeimzahl:	100000
Enterobacteriaceae:	1000
E. coli:	100
Hefen:	10000
Schimmel:	10000
Bacillus cereus:	1000
Salmonellen 25 g:	nicht nachweisbar

Die mikrobiologische Spezifikation orientiert sich an den Richt- und Warnwerten der DGHM.

2. Verpackung

Inhalt:	25kg
Einzelverpackung:	Brauner Papiersack
EAN-Code:	4005967823026

Füllmengen können technisch bedingt Schwankungen unterliegen; die Vorgaben der Fertigpackungsverordnung werden erfüllt.

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen:	Trocken lagern, vor Wärme schützen
Gesamtlaufzeit (MHD):	360 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	Standard Etikett
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	180 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD

Weitere Produktparameter:

Rückstandshöchstmengen entsprechen den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts. Für Bio-Produkte gelten die Vorgaben des BNN. Labor-Untersuchungen erfolgen im Rahmen des innerbetrieblichen Analysenplans.

Lebensmittelrecht / Qualitätssicherung:

Wir garantieren, dass die zu liefernde Ware incl. Verpackungsmaterial den jeweils geltenden deutschen und EU-weiten Gesetzen, Leitsätzen und Richtlinien entspricht. Das Produkt wird unter strengen hygienischen Anforderungen mit größter Sorgfalt hergestellt und unterliegt den im Betrieb vorgegebenen Qualitätskontrollen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist somit ohne Unterschrift gültig.