



PRODUKTSPEZIFIKATION

Nuss Müsli 1000g BIO

Art.Nr.: FW000046

erstellt am:
18.01.2023
Katharina Krück (KKRUECK)
Seite 1 von 3

Artikelnummer: FW000046 **M3 Nr:** 811104
Artikelbezeichnung: Nuss Müsli 1000g BIO
Gewicht: 1 kg
Verkehrsbezeichnung: Bio-Müsli mit 7% Nüssen

1. Produkteigenschaften

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

WEIZENVOLLKORNFLOCKEN*, HAFERVOLLKORNFLOCKEN*, ROGGENVOLLKORNFLOCKEN*, GERSTENVOLLKORNFLOCKEN*, Honig*, Cornflakes* (Mais*, Trennmittel: Sonnenblumenlecithin*), HASELNUSSKERNE* geröstet (4,3%), MANDELN* geröstet (1,9%), Buchweizen* geschält, Sonnenblumenkerne*, Sonnenblumenöl*, CASHEWKERNE* (0,9%), Ceylon-Zimt* gemahlen

*Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft

Kann Reste von Schalenbestandteilen enthalten

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

Mögliche Allergenspuren:

Milch und -erzeugnisse, Sesamsamen und -erzeugnisse, Soja und -erzeugnisse, andere 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 Mischung aus Flocken, Nüssen und Extrudaten
Geruch	arteigen, nussig, frei von Fremdgeruch
Konsistenz	rieselfähig, bissfest
Geschmack	arteigen, nussig, frei von Fremdgeschmack

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1598
Energie kcal	380
Fett g	8,8
- davon gesättigte Fettsäuren g	1
Kohlenhydrate g	58,5
- davon Zucker g	4,7
Ballaststoffe g	10,9
Eiweiß g	11,2
Salz g	0,02

* 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:	1000000
Enterobacteriaceae:	100000
E. coli:	100
Hefen:	100000
Schimmel:	100000
Bacillus cereus:	1000
Salmonellen 25 g:	nicht nachweisbar

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

2. Verpackung

Inhalt:	1kg
Einzelverpackung:	transparente Polytüte mit weißem Clip und VS/RS-Etikett
EAN-Code:	4005967816561
Verpackungseinheit (VPE):	11 Stück/Karton
Kartongröße Umkarton:	393 mm x 295 mm x 255 mm
Karton-EAN-Code:	4005967981306
Palettierung:	8 Kartons/Lage, 352 Artikel/Palette

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:	Clip oder Boden
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	240 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD

Weitere Produktparameter:

Rückstandshöchstmenge 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.