



PRODUKTSPEZIFIKATION

Apfel Mandel Dinkelbrei 500g BIO

Art.Nr.: FW000070

erstellt am:
03.03.2022
K Krück (KKRUECK)
Seite 1 von 3

Artikelnummer: FW000070 **M3 Nr:** 811175
Artikelbezeichnung: Apfel Mandel Dinkelbrei 500g BIO
Gewicht: 500g
Verkehrsbezeichnung: Bio-Breigrundlage aus Dinkel-
flocken mit Äpfeln und Mandeln

1. Produkteigenschaften

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

DINKELVOLLKORNFLOCKEN*[^] (60,0%), Sultaninen* (Sultaninen*, Sonnenblumenöl*), Dinkel* gepufft (DINKEL*[^], Honig*) (6,0%), MANDELN* geröstet (4,0%), Apfel* getrocknet (3,3%), Apfelsaftkonzentrat* (3,0%), Ceylon-Zimt* gemahlen, Galgant*

*Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft

[^]Dinkel ist ein SPELZWEIZEN

Dieses Naturprodukt kann trotz strenger Qualitätskontrollen technisch unvermeidbare Reste von Kern- und 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	feine Dinkelflockenmischung mit Frucht und Nuss
Geruch	getreidig, arteigen, fruchtig
Konsistenz	flockig, stückig, fein
Geschmack	getreidig, fruchtig

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1466
Energie kcal	347
Fett g	3,6
- davon gesättigte Fettsäuren g	0,4
Kohlenhydrate g	61
- davon Zucker g	21
Ballaststoffe g	8,7
Eiweiß g	12,5
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:	100000
Enterobacteriaceae:	10000
E. coli:	100
Hefen:	50000
Schimmel:	50000
Bacillus cereus:	1000
Salmonellen 25 g:	nicht nachweisbar

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

2. Verpackung

Inhalt:	500g
Einzelverpackung:	Transparenter Polybeutel mit weißem Clip und VS-/RS-Etikett
EAN-Code:	4005967810552
Verpackungseinheit (VPE):	10 Stück/Karton
Kartongröße Umkarton:	308 mm x 248 mm x 186 mm
Karton-EAN-Code:	4005967974414
Palettierung:	11 Kartons/Lage, 550 Artikel/Palette

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



Apfel Mandel Dinkelbrei 500g BIO

Art.Nr.: FW000070

erstellt am:
03.03.2022
K Krück (KKRUECK)
Seite 3 von 3

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen:	Trocken lagern, vor Wärme schützen
Gesamtlaufzeit (MHD):	330 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	Etikett
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	240 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.