

PRODUKTSPEZIFIKATION



Leinsaat

Art.Nr.: FW001372

erstellt am:
29.12.2022
KRUECK
Seite 1 von 2

Artikelnummer: FW001372 **M3 Nr:** 815068
Artikelbezeichnung: Leinsaat
Gewicht: 25 kg
Verkehrsbezeichnung: Leinsaat

1. Produkteigenschaften

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

Nicht zum Rohverzehr geeignet. Nur zum Kochen und Backen verwenden.
Durch das Quellvermögen der Leinsaat bitte auf ausreichend Flüssigkeitszufuhr achten.

Mögliche Allergenspuren:

keine

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	Kleine, oval-längliche Körner
Geruch	Arteigen, frisch
Konsistenz	Rieselfähig
Geschmack	Arteigen, frei von Fremdgeschmack

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	2103
Energie kcal	510
Fett g	42
- davon gesättigte Fettsäuren g	3,7
Kohlenhydrate g	1,6
- davon Zucker g	1,6
Ballaststoffe g	27
Eiweiß g	18
Salz g	0,08

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



Leinsaat

Art.Nr.: FW001372

erstellt am:
29.12.2022
KRUECK
Seite 2 von 2

Mikrobiologische Spezifikationen:

<u>Keimart</u>	<u>KBE/g</u>
Aerobe Gesamtkeimzahl:	1000000
Enterobacteriaceae:	10000
E. coli:	100
Hefen:	100000
Schimmel:	100000
Bacillus cereus:	1000
Salmonellen 125 g:	nicht nachweisbar

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

2. Verpackung

Inhalt:	25 kg
Einzelverpackung:	Papiersack
EAN-Code:	4005967004920
Karton-EAN-Code:	4005967508718

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

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen:	Trocken lagern und vor Wärme schützen
Gesamtlaufzeit (MHD):	330 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	Etikett
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	210 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.