

PRODUKTSPEZIFIKATION



Buchweizen BIO

Art.Nr.: FW000103

erstellt am:

14.09.2023

Lisa Möding (LMOEDING)

Seite 1 von 3

Artikelnummer: FW000103 **M3 Nr:** 811583
Artikelbezeichnung: Buchweizen BIO
Gewicht: 25kg
Verkehrsbezeichnung: Bio Buchweizen

1. Produkteigenschaften

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

*Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft

Zubereitung: Buchweizen waschen. 250g mit ca. 625ml Wasser zum Kochen bringen und 15 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und weitere 5 Minuten quellen lassen.

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-001
Herkunft lt. Öko-Verordnung EU-Landwirtschaft

Mögliche Allergenspuren:

glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, Milch und -erzeugnisse, Senf 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	gelblich, dreieckig
Geruch	frisch, arteigen
Konsistenz	bissfest, frei fließend
Geschmack	frisch, arteigen

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1588
Energie kcal	375
Fett g	3,4
- davon gesättigte Fettsäuren g	0,7
Kohlenhydrate g	71
- davon Zucker g	0,4
Ballaststoffe g	3,7
Eiweiß g	13,3
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:	1000000
Enterobacteriaceae:	100000
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:	25kg
Einzelverpackung:	Papiersack
EAN-Code:	4005967826218

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

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen:	Trocken lagern, vor Wärme schützen
Gesamtlaufzeit (MHD):	270 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	Etikett
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	180 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD
Zolltarifnummer:	10081000

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.