



PRODUKTSPEZIFIKATION

Gourmet Linsen 500g BIO

Art.Nr.: FW000283

erstellt am:
11.09.2023
Lisa Möding (LMOEDING)
Seite 1 von 3

Artikelnummer: FW000283 **M3 Nr:** 815048
Artikelbezeichnung: Gourmet Linsen 500g BIO
Gewicht: 500g
Verkehrsbezeichnung: Bio-Gourmet-Linsen braun

1. Produkteigenschaften

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

*aus biologischer Landwirtschaft

Dieses Naturprodukt kann trotz strenger Qualitätskontrollen technisch unvermeidbare Steinchen enthalten.

Zubereitung:

Eine Tasse Linsen mit 3 Tassen Wasser ca. 35 Minuten kochen. Zum Schluss Meersalz hinzufügen. Bleibt beim Kochen kernig. Nicht roh verzehren.

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

Mögliche Allergenspuren:

glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, 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	schmale runde Linsen, braun
Geruch	typisch, ohne Fremdgeruch
Konsistenz	fest
Geschmack	typisch, ohne Fremdgeschmack

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1440
Energie kcal	340
Fett g	1,1
- davon gesättigte Fettsäuren g	0,2
Kohlenhydrate g	52,7
- davon Zucker g	2
Ballaststoffe g	10,7
Eiweiß g	24,6
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 125 g:	nicht nachweisbar

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

2. Verpackung

Inhalt:	500g
Einzelverpackung:	Transparente Polytüte mit weißem Clip und VS-/RS-Etikett
EAN-Code:	4005967879191
Verpackungseinheit (VPE):	10 Stück/Karton
Kartongröße Umkarton:	308 mm x 250 mm x 155 mm
Karton-EAN-Code:	4005967985410
Palettierung:	11 Kartons/Lage, 550 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):	330 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	Etikett
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	240 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD
Zolltarifnummer:	07134000

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.