



PRODUKTSPEZIFIKATION

Haferkleie mit Keim 500g

Art.Nr.: FW000090

erstellt am:

12.12.2024

E. Fedler

Seite 1 von 2

Artikelnummer: FW000090 **M3 Nr:** 811522
Artikelbezeichnung: Haferkleie mit Keim 500g
Gewicht: 500g
Verkehrsbezeichnung: Haferkleie mit Keim

1. Produkteigenschaften

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

Mögliche Allergenspuren:

Kann Spuren von Milcherzeugnisse, Sesam, Soja und Schalenfrüchte enthalten.

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	Kleie, gelblich-weiß
Geruch	Arteigen, frisch, ohne Fremdgeruch
Konsistenz	Arttypisch
Geschmack	Arteigen, ohne Fremdgeschmack

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1522
Energie kcal	361
Fett g	6,6
- davon gesättigte Fettsäuren g	1,1
Kohlenhydrate g	55
- davon Zucker g	1,3
Ballaststoffe g	11
Eiweiß g	15
Salz g	0,1

* 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:	4005967822579
Verpackungseinheit (VPE):	10 Stück/Karton
Kartongröße Umkarton:	308 mm x 248 mm x 186 mm
Karton-EAN-Code:	4005967981962
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:	Clip oder Boden
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	180 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD
Zolltarifnummer:	23024090

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

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist somit ohne Unterschrift gültig.