



PRODUKTSPEZIFIKATION

Früchte Müsli 500g BIO

Art.Nr.: FW003245

erstellt am:

14.11.2024

E. Fedler

Seite 1 von 3

Artikelnummer: FW003245 M3 Nr: 811219
Artikelbezeichnung: Früchte Müsli 500g BIO
Gewicht: 500g
Verkehrsbezeichnung: Bio-Müsli mit 33% Trockenfrüchten

1. Produkteigenschaften

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

WEIZENVOLLKORNFLOCKEN*, Sultaninen* (Sultaninen*, Sonnenblumenöl*), ROGGENVOLLKORNFLOCKEN*, HAFERVOLLKORNFLOCKEN*, GERSTENVOLLKORNFLOCKEN*, MANDELN* blanchiert, Sonnenblumenkerne*, Aprikosen* getrocknet 1,9%(Aprikosen*, Reismehl*), Pflaumen* getrocknet 1,7% (Pflaumen*, Reismehl*), Äpfel* getrocknet 1,4%, Himbeeren* gefriergetrocknet 0,7%, rote Johannisbeeren* gefriergetrocknet 0,7%, Erdbeerstücke* gefriergetrocknet 0,2%, Reismehl*

*aus ökologischer Landwirtschaft

Trotz größter Sorgfalt können Reste von Kern- und Schalenbestandteilen enthalten sein.

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

Mögliche Allergenspuren:

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 Müslimischung mit Trockenfrüchten
Geruch fruchtig, frisch, nach Getreide
Konsistenz rieselfähig
Geschmack fruchtig, frisch, nach Getreide

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1461
Energie kcal	347
Fett g	5,3
- davon gesättigte Fettsäuren g	0,7
Kohlenhydrate g	59
- davon Zucker g	22
Ballaststoffe g	10,5
Eiweiß g	9,2
Salz g	0,03

* 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 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:	4005967007389
Verpackungseinheit (VPE):	10 Stück/Karton
Kartongröße Umkarton:	308 mm x 248 mm x 186 mm
Karton-EAN-Code:	4005967007396
Palettierung:	11 Kartons/Lage, 440 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):	360 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	Etikett
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	240 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD
Zolltarifnummer:	19042010

Weitere Produktparameter:

Rückstandshöchstmenge(n) 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.