



PRODUKTSPEZIFIKATION

Chia Brei 500g BIO

Art.Nr.: FW000081

erstellt am:

09.04.2026

E. Fedler

Seite 1 von 3

Artikelnummer: FW000081 **M3 Nr:** 811188
Artikelbezeichnung: Chia Brei 500g BIO
Gewicht: 500g
Verkehrsbezeichnung: Bio-Breigrundlage aus Haferflocken,
Trockenfrüchten und Chia-Samen

1. Produkteigenschaften

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

HAFERVOLLKORNFLOCKEN* 30%, Amaranth* gepufft, DINKELVOLLKORNFLOCKEN*, SOJAFLOCKEN*, Sonnenblumenkerne*, Sultaninen* (Sultaninen*, Sonnenblumenöl*), Bananen* getrocknet 6% (Bananen*, Reismehl*), Chiasamen* 5% (Salvia hispanica), Datteln* getrocknet (Datteln*, Reismehl*), Aprikosen* getrocknet 4% (Aprikosen*, Reismehl*), Feigen* getrocknet (Feigen*, Reismehl*), Kokosraspel*

*Zutaten aus biologischer Landwirtschaft

^Dinkel ist ein SPELZWEIZEN

Kann Reste von Kernbestandteilen enthalten.

Zubereitung:

Warm: ½ Tasse Brei (35g) mit 100ml heißer Milch oder heißem Wasser mischen, 3 Minuten quellen lassen und warm genießen.

Kalt: ½ Tasse Brei (35g) mit 75ml kalter Milch mischen, 5 Minuten quellen lassen.

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-001

Herkunft lt. Öko-Verordnung EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Mögliche Allergenspuren:

Milch und -erzeugnisse, Sesamsamen 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	homogene Mischung aus zerkleinerten Haferflocken und Trockenfrüchten
Geruch	fruchtig, nach Hafer, frei von Fremdgeruch
Konsistenz	rieselfähig, fein
Geschmack	fruchtig, nach Hafer, frei von Fremdgeschmack

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1605
Energie kcal	382
Fett g	11
- davon gesättigte Fettsäuren g	2,3
Kohlenhydrate g	50
- davon Zucker g	16
Ballaststoffe g	10
Eiweiß g	15
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:	Transparente Polytüte mit weißem Clip und VS-/RS-Etikett
EAN-Code:	4005967000670
Verpackungseinheit (VPE):	10 Stück/Karton
Kartongröße Umkarton:	308 mm x 248 mm x 186 mm
Karton-EAN-Code:	4005967501306
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:	19042010

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.