



PRODUKTSPEZIFIKATION

Apfel Mandel Dinkelbr 500g BIO

Art.Nr.: FW000070

erstellt am:

24.06.2026

E. Fedler

Seite 1 von 3

Artikelnummer: FW000070 **M3 Nr:** 811175
Artikelbezeichnung: Apfel Mandel Dinkelbr 500g BIO
Gewicht: 500g
Verkehrsbezeichnung: Bio-Breigrundlage aus Dinkel-
flocken mit Äpfeln und Mandeln

1. Produkteigenschaften

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

DINKELVOLLKORNFLOCKEN** 60%, Sultaninen* (Sultaninen*, Sonnenblumenöl*), Dinkel* gepufft 6% (DINKEL*, Honig*), MANDELN* geröstet 4%, Äpfel* getrocknet 3,3%, Apfelsaftkonzentrat* 3%, Zimt* gemahlen, Galgant*

*Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft

^Dinkel ist ein SPELZWEIZEN

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

Warm: ½ Tasse Brei (50g) mit 140ml heißer Milch oder heißem Wasser mischen, 3 Minuten quellen lassen und warm genießen.

Kalt: ½ Tasse Brei (50g) mit 100ml 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, Soja und -erzeugnisse, andere 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	Breigrundlage mit getrockneten Äpfeln und gerösteten Mandeln
Geruch	getreidig, arteigen, fruchtig
Konsistenz	rieselfähig
Geschmack	getreidig, fruchtig

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1457
Energie kcal	345
Fett g	3,6
- davon gesättigte Fettsäuren g	0,4
Kohlenhydrate g	61
- davon Zucker g	21
Ballaststoffe g	8,7
Eiweiß g	12
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 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-Etiketten
EAN-Code:	4005967810552
Verpackungseinheit (VPE):	10 Stück/Karton
Kartongröße Umkarton:	308 mm x 248 mm x 186 mm
Karton-EAN-Code:	4005967974414
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:	19042099

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 Qualitätskontrollen.

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