

# PRODUKTSPEZIFIKATION



**Hafer BIO**

**Art.Nr.: VS000201**

erstellt am:  
17.08.2026

E. Fedler

Seite 1 von 2

**Artikelnummer:** VS000201 **M3 Nr:** 811574  
**Artikelbezeichnung:** Hafer BIO  
**Gewicht:** 25kg  
**Verkehrsbezeichnung:** Bio Hafer

## 1. Produkteigenschaften

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

\*Zutaten aus biologischer Landwirtschaft

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

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

### **Mögliche Allergenspuren:**

-

### **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   | oval-längliche Körner             |
| Geruch     | arteigen, frisch                  |
| Konsistenz | rieselfähig                       |
| Geschmack  | arteigen, frei von Fremdgeschmack |

### **Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g\*:**

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Energie kJ                      | 1479 |
| Energie kcal                    | 351  |
| Fett g                          | 7,1  |
| - davon gesättigte Fettsäuren g | 1,4  |
| Kohlenhydrate g                 | 56   |
| - davon Zucker g                | 1,3  |
| Ballaststoffe g                 | 9,7  |
| Eiweiß g                        | 11   |
| 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:    | 10000             |
| 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:           | 25kg          |
| Einzelverpackung: | Papiersack    |
| EAN-Code:         | 4005967825020 |

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:                              | 180 Tage                           |
| Chargenkennzeichnung:                      | anhand MHD                         |
| Zolltarifnummer:                           | 10049000                           |

### **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.