



Getreide Gutscher
seit 1811

Material Specification

Date:

7-Jan-15

Chiasamen

Product No. 2008564

Beschreibung

Gesunde Chia-Saat, mehrmals maschinell gereinigt und verlesen. Frei von Verunreinigungen und Insektenbefall sowie Steinen. Geruch und Geschmack: leicht nussig, arteigen, ohne Fremdgeruch/ -geschmack. Inverkehrbringung gemäß Novel Food VO 2013/50/EU

Zutaten

Chiasamen (*Salvia hispanica*)

Ursprungsland

Argentinien/Paraguay

Allgemeine Qualitätsparameter

Wassergehalt	< 9,00 %
Reinheit	> 99,95 %
Fremdkörper (Steine, Metall, Plastik, Holz, tote Insekten)	keine

Nährwertinformation

Inhaltsstoffe pro 100g. (Die Angaben sind Durchschnittswerte, Schwankungen sind bei Naturprodukten auf Grund von Umwelteinflüssen möglich)

Brennwert	1840 kJ	438 kcal
Eiweiß		20,00 g ±5%
Rohfett		30,75 g ±5%
gesättigte Fettsäuren		3,33 g ±5%
einfach ungesättigte Fettsäuren		2,31 g ±5%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		23,66 g ±5%
davon Omega-3 Fettsäuren (alpha-Linolensäure)		18,00 g ±5%
Kohlenhydrate		3,00 g ±5%
davon Zucker		< 0,50 g ±5%
Ballaststoffe		34,40 g ±5%
Natrium (Na)		16 mg ±5%
Kalzium (Ca)		631 mg ±5%
Magnesium (Ma)		335 mg ±5%
Kalium (K)		407 mg ±5%
Eisen (Fe)		8 mg ±5%
Kupfer (Cu)		2 mg ±5%
Zink (Zn)		5 mg ±5%
Phosphor (P)		860 mg ±5%
Vitamin B1		0,7 mg ±5%
Vitamin B3 (Niacin)		8,9 mg ±5%

Chiasamen

Product No. 2008564

Kontaminanten und Rückstände

Aflatoxine (B1,B2,G1,G2)	< 4,0 µg/kg
Schwermetalle	gem. VO EC 1881/2006
Pestizidrückstände	gem. VO EC 293/2013 und EC 396/2005

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	< 500.000 KBE/g
Coliforme Keime	< 10 KBE/g
Hefen	< 10.000 KBE/g
Schimmelpilze	< 10.000 KBE/g
Staphylococcus aureus	negativ in 25g
Salmonellen	negativ in 25g
Escherichia Coli	negativ

Gentechnik/Novel Food

Hiermit wird bestätigt, dass der in dieser Spezifikation beschriebene Rohstoff weder nach den akuten EU-Verordnungen zu Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, r. 1830/2003) idfF., noch nach sonstigen derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln kennzeichnungspflichtig ist.

Allergene (lt. VO EC 2007/68)

keine.

Haltbarkeit

Das Produkt hat eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten nach Produktion.

Verpackung und Lagerbedingungen:

25kg im Papiersack - 1 Palette = 30 x 25kg = 750kg

Es wird bestätigt, dass gemäß VO(EU) 1935/2004, alle gelieferten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und für Ihren Verwendungszweck in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Lagerung: < 15°C, < 65% RLF (kühl und trocken lagern)

Diese Daten und Informationen haben wir nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt erstellt. Sie sind dennoch lediglich als unverbindliche Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von einer eigenen Prüfung.

Document Generated by / on	EG	07-Jan-15
Document Approved by / on	HM	07-Jan-15
Document Released by / on	GG	07-Jan-15