

Spezifikation Rohwaren

| | | | |
|-----------------------------------|---|---------------|-------------|
| Artikel: | BIO Hanfsamen geschrotet | Erstellt am: | 01.01.2016 |
| Artikelnummer: | GM015 | Erstellt von: | Steinellner |
| Hersteller: | Hanfland GmbH Hanfthal 41 A-2136 Laa/Thaya | | |
| Allgemeine Angaben: | Beim Schälen der ganzen Bio Hanfsamen entsteht der Hanfschrot, welcher aus kleinen Teilen der ganzen Hanfsamen besteht—ein Teil der Schalen wurde entfernt. Die Produktion erfolgt mittels Prallschälers. | | |
| Verbraucherhinweis: | Zum Backen von Keksen, Kuchen und Vollkornbrot. | | |
| Zertifizierung: | <input checked="" type="checkbox"/> ABG --> Austria Bio Garantie, A-2202 Enzersfeld --> AT-BIO-301 | | |
| Angaben zur Verpackung: | | | |
| Verpackungsmaterial: | PP Säcke | | |
| Größe: | 10 kg, Bigbag | | |
| Etikettierung: | 1 Etikette ungefähr in der Mitte des Sackes | | |
| Kennzeichnung der Ware: | Chargennummer und MHD | | |
| EAN-Code: | | | |
| Angaben zur Haltbarkeit: | | | |
| MHD: | 10 Monate | | |
| Mind. Restlaufzeit des MHD: | 8 Monate | | |
| Lagerbedingungen: | trocken, vor Wärme und Licht geschützt lagern | | |
| Zutaten und Herkunftsland: | | | |
| BIO Hanfsamen | aus Österreich, Ernte 2015 | | |
| Produktbehandlung: | | | |
| Produkt/Ware wurde | <input checked="" type="checkbox"/> Steindetektor | | |
| Sensorische Merkmale: | | | |
| Aussehen/Optik: | dunkelgrün-braun-beige Hansamen - Feinteile bis zu einer Größe von 1 mm werden bei der Schälung der Hanfsamen gewonnen. Die Mischung besteht aus kleinen Teilen Hanfsamen-Schalen und des Hanfmehlkörpers der geschälten Hanfsamen. | | |
| Fettgehalt: | 45% | | |
| Geruch: | aromatisch, leicht nussig | | |
| Geschmack: | aromatisch, leicht nussig | | |
| Kontaminationen: | nein, in unserer Firma wird ausschließlich Hanf verarbeitet | | |
| Kreuzkontamination: | trotz zahlreicher Reinigungszyklen kann es zu einer Kreuzkontamination mit Getreide (Glutein) kommen | | |
| Eigenkontrolle: | | | |
| Geschmack: | bei jeder Charge: nussig | | |
| Geruch: | bei jeder Charge: nussig | | |
| Mikrobiologie: | einmal pro Jahr | | |

Analytik:**a) Chemische / Physikalische Parameter**

| | |
|---------------|------|
| Wassergehalt: | < 7% |
|---------------|------|

b) Sonstige Parameter:

| | |
|-----------|-----|
| Reinheit: | 99% |
|-----------|-----|

| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| Größenverteilung: | Feinteile bis zu einer Größe von 1mm |
|-------------------|--------------------------------------|

frei von anorganischen und organischen Verunreinigungen

c) Mikrobiologische Parameter (KBE/g):

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: | < 1.000.000 |
|----------------------------------|-------------|

| | |
|---------------------|-----------|
| Enterobacteriaceae: | < 100.000 |
|---------------------|-----------|

| | |
|---------|-------|
| E.Coli: | < 100 |
|---------|-------|

| | |
|----------------|----------|
| Schimmelpilze: | < 10.000 |
|----------------|----------|

| | |
|--------------|------|
| Salmonellen: | neg. |
|--------------|------|

| | |
|-----------|-----|
| Peroxide: | < 2 |
|-----------|-----|

d) Nährwerte (g/100g):

| | |
|---------|-------------------|
| Energie | 2320 KJ/ 561 Kcal |
|---------|-------------------|

| | |
|-------|------|
| Fett: | 45 g |
|-------|------|

| | |
|------------------------------|-------|
| davon gesättigte Fettsäuren: | 4,4 g |
|------------------------------|-------|

| | |
|----------------|-------|
| Kohlenhydrate: | 3,1 g |
|----------------|-------|

| | |
|---------------|-------|
| davon Zucker: | 2,1 g |
|---------------|-------|

| | |
|----------------|--------|
| Ballaststoffe: | 15,2 g |
|----------------|--------|

| | |
|---------|------|
| Eiweiß: | 29 g |
|---------|------|

| | |
|-------|----------|
| Salz: | < 0,03 g |
|-------|----------|

| | |
|--------------------|------------|
| Omega-3-Fettsäuren | 9 g /100 g |
|--------------------|------------|

| Allergendaten (gemäß EU-Richtlinie 2003/89) | nicht enthalten | Kreuzkontamination (*) |
|--|-----------------|------------------------|
| Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) und Getreideerzeugnisse | x | x |
| Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse | x | |
| Weichtier und Weichtier-Erzeugnisse | x | |
| Eier und Ei-Erzeugnisse | x | |
| Fisch und Fisch-Erzeugnisse | x | |
| Erdnuss und Erdnuss-Erzeugnisse | x | |
| Soja und Soja-Erzeugnisse | x | |
| Milch und Milch-Erzeugnisse | x | |
| Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie Schalenfrüchte-Erzeugnisse | x | |
| Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse | x | |
| Senf und Senf-Erzeugnisse | x | |
| Sesamsamen und Sesamsamen-Erzeugnisse | x | |
| Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l (als SO2 angegeben) | x | |
| Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse | x | |

(*) Hanfsamen sind glutenfrei, allerdings kann es zu einer Kreuzkontamination während der Ernte kommen