

Rote Linsen

Product No. 2010457

Beschreibung

Rote Linsen geschält, ganz, mehrmals maschinell (Sortex, Steinausleser) gereinigt. Geruch und Geschmack sind frisch und arteigen. Das Produkt ist aus der letzten verfügbaren Erntesaison.

Zutaten

Linsen (*lens culinaris*)

Ursprungsland

Türkei/Kanada

Allgemeine Qualitätsparameter

| | |
|---|-----------|
| Reinheit | > 99,80 % |
| Wassergehalt | < 14,00 % |
| Aschegehalt | < 2,70 % |
| Beschädigte, verfärbte oder unterentwickelte Linsen | < 1,00 % |
| Bruchanteil | < 2,00 % |
| Fremdkörper | < 0,20 % |
| Steine | < 0,10 % |
| Lebende und tote Insekten | keine |

Nährwertinformation

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

| | | |
|-------------------|---------|-------------|
| Brennwert | 1360 kJ | 325 kcal |
| Eiweiß (N x 5,70) | | 23,80 g ±5% |
| Fett | | 1,30 g ±5% |
| Kohlenhydrate | | 56,30 g ±5% |
| davon Zucker | | 2,40 g ±5% |
| Ballaststoffe | | 4,90 g ±5% |
| Natrium | | 0,036 g |

Rote Linsen

Product No. 2010457

Mikrobiologie

| | |
|------------------|-------------------|
| Gesamtkeimzahl | < 1.000.000 KBE/g |
| Coliforme Keime | < 1.000 KBE/g |
| Hefen | < 1.000 KBE/g |
| Schimmelpilze | < 10.000 KBE/g |
| Salmonellen | negativ in 25g |
| Escherichia Coli | < 10 KBE/g |

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) idF., noch nach sonstigen derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln kennzeichnungspflichtig ist.

Allergene

Hülsenfrüchte. Kann Spuren von Gluten, Soja, und Lupinen enthalten.

Haltbarkeit

Das Produkt hat eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten nach Produktion.

Verpackung und Lagerbedingungen:

25kg PP bag - 1 palet = 40x25kg = 1000kg

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: < 20°C, < 60% 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 | 20-Feb-14 |
| Document Approved by / on | HM | 20-Feb-14 |
| Document Released by / on | GG | 15-Mar-14 |