



BIO Hanfnussmehl

Hanfland GmbH
2136 Hanfthal 41
Österreich

T +43 (0)2522 85395
office@hanfland.at
www.hanfland.at

Artikel:	Bio Hanfmehl	Erstellt am:	01.10.2015
Artikelnummer:	GM019	Erstellt von:	Steinfellner
Hersteller:	Hanfland GmbH Hanfthal 41 A-2136 Hanfthal		
Allgemeine Angaben:	Nachdem aus den Hanfsamen das Öl durch Kaltpressung gewonnen wurde, wird der Presskuchen inklusive den ballaststoffreichen Schalen sorgfältig vermahlen. Das schonende Herstellungsverfahren garantiert, dass keine Erhitzung stattfindet und somit alle Enzyme erhalten bleiben.		
Verbraucherhinweis:	Zum Backen von Keksen, Kuchen und Vollkornbrot oder einfach ins Joghurt oder Müsli mengen. Man ersetzt z.B. 10% - 15% des herkömmlichen Mehles beim Backen.		
Bio Zertifizierung:	<input checked="" type="checkbox"/> ABG --> Austria Bio Garantie, A-2202 Enzersfeld --> AT-BIO-301		
Angaben zur Verpackung:			
Verpackungsmaterial:	Papiersäcke		
Größe:	20kg		
Etikettierung:	jeweils 1 Etiketle vorne und hinten		
Kennzeichnung der Ware:	Mindestens Haltbarkeitsdatum		
EAN-Code:			
Angaben zur Haltbarkeit:			
Mindestens haltbar bis:	12 Monate		
Mind. Restlaufzeit des MHD:	9 Monate		
Lagerbedingungen:	Trocken, vor Wärme und Licht geschützt lagern.		
Zutaten und Herkunftsland:	Hanfpresskuchen gemahlen, Österreich		
Produktbehandlung:			
	<input checked="" type="checkbox"/> mit Steindetektor die Hanfkörner vor dem Ölpresen, bzw. dem Vermahlen		
Sensorische Merkmale:			
Aussehen/Optik:	dunkelgrüne bis braunes Mehl		
Ölgehalt:	5%		
Geruch:	aromatisch, leicht nussig		
Geschmack:	aromatisch, leicht nussig		
Kontaminationen:	keine direkten vorhanden		
Kreuzkontamination:	trotz zahlreicher Reinigungszyklen kann es zu einer Kreuzkontamination mit Getreide (Gluten) kommen		
Eigenkontrolle:			
Geschmack u Geruch	bei jeder Charge: leicht nussig		
Mikrobiologie:	einmal pro Jahr		

Qualitätskontrolle

Reinheit:	99,50%
Größenverteilung:	feines Pulver
Wärmeeinwirkung:	während der Produktion - nicht erhitzt über 40°C

c) Mikrobiologische Parameter (KBE/g):

Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	< 2.500.000
Enterobacteriaceae:	< 1.000.000
E.Coli:	< 100
Schimmelpilze:	< 30.000
Salmonellen:	neg.
Peroxydzahl:	< 5

d) Nährwerte (g/100g):

Kilojoule:	1077
Kilokalorien:	261
Eiweiß:	27,5
Kohlenhydrate:	2,3
davon Zucker:	1,4
Fett:	5,5
davon gesättigte Fettsäuren:	0,5
Ballaststoffe:	45,9
Salz:	<0,03

Für alle nicht genannten Komponenten und umweltkontaminationen wird das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) in der gültigen Fassung sowie die EU Verordnung EG ÖKO 834/2007 und die Verordnung (EG) 889/2008 zugrunde gelegt.

Allergendaten	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 o	X	
Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse	X	

(*) Hanf ist glutenfrei, allerdings kann es zu einer Kreuzkontamination kommen