

**Beluga Linsen**

Product No. 2004865

**Beschreibung**

Schwarze Linsen, 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**

Kanada

**Allgemeine Qualitätsparameter**

Größe (1000-Korngewicht)	18 - 22 g
Reinheit	> 99,80 %
Wassergehalt	< 14,00 %
Aschegehalt	< 2,65 %
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)		26,00 g ±5%
Fett		1,50 g ±5%
Kohlenhydrate		62,00 g ±5%
davon Zucker		2,00 g ±5%
Ballaststoffe		6,00 g ±5%
Natrium		0,040 g

## Beluga Linsen

Product No. 2004865

### Kontaminanten und Rückstände

Schwermetalle	gem. VO EC 1881/2006
Pestizidrückstände	gem. VO EC 293/2013 und EC 396/2005

### 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 oder 50kg PP bag - 1 palet = 40x25kg oder 20x50kg = 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