



# Technisches Datenblatt von Kokosmehl bio

## Gesetzliche Grundlagen / Legal basis/further qualitative matters

### **Das Produkt entspricht folgenden Gesetzen/Richtlinien:**

The product is in conformity with the following legislation:

- **EWG/EG-Öko-VO Nr. 834/2007 / Council Regulation (EC) No. 834/2007**
- **BNN-Orientierungswert (incl. Pyrethroide und PBO ohne Berücksichtigung des Verarbeitungsfaktors)/ BNN-orientational value (including pyrethroids and PBO)**
- **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)/ German Food and Feed Code**
- **VO (EG) Nr.1881/2006 Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln/ Commission Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs**
- **VO (EU) Nr.1169/2011 Lebensmittel- Informationsverordnung/ Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers**
- **Die Ware ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 (GVO).**  
The product is not subject to labelling according to EEC regulations 1829/2003 and 1830/2003 (GMO).
- **Die Ware ist nicht begast.**  
The product is not fumigated.
- **Die Ware ist nicht geschwefelt.**  
The product does not contain sulfites.
- **Die Ware wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.**  
The product is not treated with ionizing radiation.

## Allgemeine Angaben zum Rohstoff / General product information

Produktbeschreibung incl. Zutaten Product description incl. all ingredients	<b>Bio Kokosmehl aus kontrolliert biologischem Anbau</b>  Organic coconut flour from certified organic agriculture
Ursprungsland Country of origin	<b>Philippinen (weitere Herkunftsländer verfügbarkeitsbedingt möglich)</b>  Philippines (others possible – depending on availability)
Aufbereitungsland Country of processing	<b>Philippinen</b> Philippines
Mindesthaltbarkeit Best before date	<b>18 Monate</b> 18 months

**Produktspezifische Parameter / Product-specific parameters**

**Sensorische Parameter / Sensorial parameters**

<b>Aussehen</b> Appearance	<b>Feines Mehl</b> Fine flour
<b>Farbe</b> Color	<b>Arteigen, creme-weiß</b> Typical, creme-white
<b>Konsistenz</b> Consistency	<b>Freifließend, pulvrig</b> free flow, powdery
<b>Geruch</b> Odor	<b>Typisch, frisch</b> Typical, fresh
<b>Geschmack</b> Taste	<b>Typisch, frisch</b> Typical, fresh

**Qualitätsparameter / Quality parameters**

<b>Wassergehalt (%)</b> Water content (%)	<b>&lt;6</b>
<b>a<sub>w</sub>-Wert (-)</b> a <sub>w</sub> value (-)	<b>&lt;0,7</b>
<b>Reinheit (%)</b> Purity (%)	<b>ca. 99,9</b>
<b>Schwermetalle: Die Werte gelten unter Berücksichtigung einer analytischen Schwankungsbreite von 50%.</b> Heavy metals (Values subject to 50 % analytical fluctuation)	
- Blei / Lead (mg/kg)	<b>&lt;0,10</b>
- Cadmium (mg/kg)	<b>&lt;0,10</b>
- Arsen / Arsenic (mg/kg)	<b>&lt;0,10</b>
<b>Pflanzenschutzmittel: Die Werte gelten unter Berücksichtigung einer analytischen Schwankungsbreite von 50%.</b> Pesticides (Values subject to 50 % analytical fluctuation)	
- Organochlorpestizide (mg/kg) organochlorine pesticides (mg/kg)	<b>&lt;0,010</b>
- Organophosphorpestizide (mg/kg) organophosphate pesticides (mg/kg)	<b>&lt;0,010</b>
- Sonstige Pestizide (mg/kg) other pesticides (mg/kg)	<b>&lt;0,010</b>
<b>Fremdkörper (%): z.B. Steine, Fremdsaaten, Schädlinge, Gespinste sind technisch nicht vollständig ausgeschlossen, werden jedoch auf geringstem Niveau gehalten.</b> Foreign impurities (%): stones, foreign seeds, pests or cocoons The complete absence of foreign impurities is not possible in reality. Within this limitation, the lowest technically possible lowest level of impurities is taken care of.	<b>&lt;0,1</b>

### Mikrobiologische Parameter / Microbiological parameters

**Bewertung nach den Richtlinien der DGHM / Rating according to the guidelines of the DGHM**

<b>Bacillus cereus (KBE/g)/ Bacillus cereus (cfu/g)</b>	-
<b>Coliforme Keime (KBE/g)/ Coliforms (cfu/g)</b>	<10000
<b>Enterobacteriaceae (KBE/g)/ Enterobacteriaceae (cfu/g)</b>	-
<b>E.coli (KBE/g)/ E.coli (cfu/g)</b>	<100
<b>Gesamtkeimzahl (KBE/g)/ Aerobic mesophilic bacterial count (cfu/g)</b>	<1000000
<b>Koagulase-positive Staphylokokken (KBE/g)/ Coagulase-positive Staphylococcus (cfu/g)</b>	-
<b>Hefen (KBE/g)/ Yeast (cfu/g)</b>	<1000
<b>Schimmelpilze (KBE/g)/ Mould (cfu/g)</b>	<10000
<b>Salmonellen ( /25g)/ Salmonella ( /25g)</b>	<b>n.n./25g absence/25g</b>

### Ernährungsinformation / Nutritional value

**Angabe der wichtigsten Inhaltsstoffe pro 100g. Diese Angaben sind Durchschnittswerte, die aufgrund der Umweltbedingungen während der Wachstumsphase leicht schwankend sind.**

**Quelle: BLS; Bundeslebensmittelschlüssel; Fachliteratur**

These are typical averages of natural products which are subject to a certain degree of variation.

Source: BLS; Federal Food Code; literature

<b>Brennwert (kJ / kcal)/ Caloric value (kJ / kcal)</b>	<b>1595 / 385</b>
<b>Eiweiß (g / 100 g)/ Protein (g / 100 g)</b>	<b>19,00</b>
<b>Kohlenhydrate (g / 100 g)/ Carbohydrates (g / 100 g)</b>	<b>18,10</b>
<b>davon Zucker (g / 100 g)/ thereof sugar (g /100 g)</b>	<b>18,10</b>
<b>Fett (g / 100 g)/ Fat (g / 100 g)</b>	<b>17,90</b>
<b>davon gesättigte Fettsäuren (g / 100 g)/ thereof saturated fatty acids (g / 100 g)</b>	<b>16,90</b>
<b>Ballaststoffe (g / 100 g)/ dietary fibre (g / 100 g)</b>	<b>37,80</b>
<b>Natrium (mg / 100 g)/ Sodium (mg / 100 g)</b>	<b>26,00</b>



