


Produktangaben	
<b>Artikelnummer</b>	893K
<b>Lieferant</b> (Spezifikation nur gültig für Ware dieses Lieferanten)	
<b>Artikelbezeichnung</b>	Bio Quinoa gepufft
<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b>	Quinoa gepufft
<b>Hergestellt in</b>	
<b>Ursprung</b> (Artikel kann aus den folgenden Ursprüngen stammen)	Bolivien, Peru weitere Ursprünge verfügbarkeitsbedingt möglich
<b>Landwirtschaftlicher Ursprung</b>	Nicht-EU-Landwirtschaft
<b>Produktbeschreibung</b>	Gepuffte Quinoasamen hergestellt aus Zutaten aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848
<b>Botanische Bezeichnung</b>	Chenopodium Quinoa
<b>Sorte</b>	
<b>Herstellung</b>	
<b>Zolltarifnummer</b>	19041090
<b>Zutatenliste</b>	Quinoa gepufft* *aus kontrolliert biologischem Anbau
<b>Produktbild</b> (Beispielfoto, nicht chargenbezogen, Abweichungen möglich)	
<b>Zubereitung</b>	
<b>Verwendung</b>	
Zur Ernährung des Menschen bestimmte Lebensmittel, die entsprechend der Zubereitungsempfehlung zubereitet und verzehrt werden.	
<b>Risiko bei bestimmungsgemäßer Verwendung für „YOPI“ (Young, Old, Pregnant, Immunosuppressed)</b>	
<b>Gebrauchshinweis für Verbraucher</b>	



# Produktspezifikation

## Bio Quinoa gepufft

Dok.-Nr.: 761

Version: 02

Datum: 07.01.2022

Seite 2 von 4

### Weitere Produkteigenschaften

<b>Vegan</b>	Ja
<b>Rohkost*</b>	Nein
<b>Natürlich ohne Gluten</b>	Ja
<b>Glutenfrei (&lt; 20 ppm) gemäß Analyse</b>	Nein
<b>Superfood</b>	Ja

\*„Rohkost“ ist kein einheitlich definierter Begriff und es gibt hierzu unterschiedliche Auffassungen. Bei Covitar s.ro.t umfasst er sowohl Produkte, die während ihres Herstellungsprozesses nicht über 45°C erhitzt werden als auch sonnengetrocknete Früchte. Die Temperaturen beim Transport werden nicht berücksichtigt, da hierzu keine ausreichend gesicherten Informationen vorliegen. Es werden überwiegend ungekühlte Container und LKW eingesetzt. Die Angaben zu Herstellungs- und Prozesstemperaturen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten.

### Nährwertangaben durchschnittlich je 100g

<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1475 / 353
<b>Fett (g)</b>	5,0
<b>davon gesättigte Fettsäuren (g)</b>	0,4
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	58,8
<b>davon Zucker (g)</b>	6,6
<b>Ballaststoffe (g)</b>	6,6
<b>Eiweiß (g)</b>	14,8
<b>Salz (g)</b>	< 0,100

Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Quelle: Lieferant: L-70940

### Sensorische Eigenschaften

<b>Aussehen/Farbe</b>	gepufftes Korn, gelblich-bräunliche rundlich ovale Kügelchen
<b>Geruch/Geschmack</b>	arteigen, leichtes Röstaroma, frisch, ohne Fremdgeruch und -geschmack
<b>Konsistenz</b>	frei fließend

### Chemisch-physikalische Parameter

Da es sich um eine automatisch erstellte Spezifikation handelt, sind nicht alle Parameter auf jedes Produkt anwendbar.

<b>Feuchtegehalt</b>	< 10 %
<b>Größe</b>	
<b>Reinheit</b>	
<b>Fremdbesatz (andere Getreide)</b>	
<b>Schüttgewicht</b>	

**Mikrobiologische Parameter** nach den DGHM-Richt- und Warnwerten für Müslis und Flocken mit ausschließlich hitzebehandelten Zutaten, 2017

	<b>Richtwert (KbE/g)</b>	<b>Warnwert (KbE/g)</b>
<b>Gesamtkeimzahl</b>	10.000	
<b>Enterobacteriaceae</b>	100	1.000
<b>E. Coli</b>	10	100
<b>Schimmelpilze</b>	1.000	
<b>Präsumtive Bacillus cereus</b>	100	1.000
<b>Salmonella</b>		n.n. in 25g

Die mikrobiologischen Parameter sind, soweit nicht durch Analyse bestätigt, Richt- und Warnwerte, die je nach Ursprung und Ernte natürlichen Schwankungen unterliegen.

### Lagerung und Haltbarkeit



## Produktspezifikation

### Bio Quinoa gepufft

Dok.-Nr.: 761

Version: 02

Datum: 07.01.2022

Seite 3 von 4

<b>Mindesthaltbarkeit</b>	12 Monate ab Produktionsdatum
<b>Lagerungshinweis</b>	Originalverpackt, trocken und lichtgeschützt Lagerung bei < 20 °C, max. 65% Luftfeuchtigkeit
<b>Sonstige Lagerungshinweise</b>	
<b>Verpackung</b>	
<b>Netto-Gewicht pro Verkaufseinheit</b>	15,00 kg / 7,00 kg
<b>Verpackungsmaterial</b> (Artikel kann verfügbarkeitsbedingt folgende Verpackungsarten aufweisen)	mehrlagiger Papiersack, PE-Sack
Die Verpackung des Produktes entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Bedarfsgegenstände-Verordnung (EG) 1935/2004 und den EG-Richtlinien 10/2011 und 94/62.	
<b>GVO Status</b>	
Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt.	
<b>Bestrahlung</b>	
Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.	
<b>Pestizide</b>	
Das Produkt entspricht der Verordnung (EU) Nr. 2018/848.	
<b>Mykotoxine/Schwermetalle</b>	
Das Produkt entspricht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006/EG, der Verordnung (EU) Nr. 165/2010 und den aktuell gültigen Ergänzungen.	
<b>Fremdmaterial</b>	
Fremdkörper sind technisch nicht vollständig auszuschließen, werden jedoch auf geringstem Niveau gehalten.	
<b>Schädlinge</b>	
Das Produkt ist frei von lebenden Schädlingen in allen Entwicklungsstadien.	

### Liste der Allergene gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011

	lt. Rezeptur enthalten	Kreuzkontamination möglich	Bemerkung
<b>Glutenhaltiges Getreide u. Erzeugnisse</b>	-	k.A.	
Weizen	-	k.A.	
Roggen	-	k.A.	
Gerste	-	k.A.	
Hafer	-	k.A.	
Dinkel	-	k.A.	
KAMUT® Khorasan Weizen	-	k.A.	
Hybridstämme	-	k.A.	
<b>Krebstiere u. -erzeugnisse</b>	-	k.A.	
<b>Eier u. -erzeugnisse</b>	-	k.A.	
<b>Fisch u. -erzeugnisse</b>	-	k.A.	
<b>Erdnüsse u. -erzeugnisse</b>	-	k.A.	
<b>Soja u. -erzeugnisse</b>	-	k.A.	
<b>Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose</b>	-	k.A.	
<b>Schalenfrüchte u. -erzeugnisse</b>	-	k.A.	
Mandeln	-	k.A.	
Haselnüsse	-	k.A.	
Walnüsse	-	k.A.	
Cashewkerne	-	k.A.	
Pekannüsse	-	k.A.	
Paranüsse	-	k.A.	
Pistazien	-	k.A.	
Macadamia	-	k.A.	
<b>Sellerie u. -erzeugnisse</b>	-	k.A.	
<b>Senf u. -erzeugnisse</b>	-	k.A.	
<b>Sesam u. -erzeugnisse</b>	-	k.A.	
<b>SO<sub>2</sub> &gt; 10mg Sulfit</b>	-	k.A.	
<b>Lupinen u. -erzeugnisse</b>	-	k.A.	
<b>Weichtiere und -erzeugnisse</b>	-	k.A.	

k.A. = keine Angabe möglich

Die angegebenen Informationen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten und werden bei uns nicht durch Analysen überprüft.