

Produktspezifikation (*Product Specification*)

URSPRUNG / <i>ORIGIN</i>	:	Philippinen / <i>Philippines</i> <i>Bananen und Kokosnussöl: Philippinen</i>
LANDWIRTSCHAFTLICHER URSPRUNG / <i>ORIGIN OF AGRICULTURAL PRODUCTS</i>	:	Nicht-EU-Landwirtschaft <i>Non-EU-agriculture</i>
BESCHREIBUNG / <i>DESCRIPTION</i>	:	Bananenchips ungesüßt, frittiert, aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008. <i>Unsweetened, deep fried bananachips, from organic agriculture according to regulation (EG) Nr. 834/2007 and 889/2008.</i>
ZUTATENLISTE / <i>INGREDIENTS</i>	:	Bananen* (68%), Kokosnussöl* (32%) *aus kontrolliert biologischem Anbau <i>Bananas* (68%), coconut oil* (32%)</i> *from certified organic agriculture

NÄHRWERTDEKLARATION (pro 100g) / *NUTRITION DECLARATION (per 100g)*

ENERGIE / <i>ENERGY</i> [kJ / kcal]	:	2292 / 548
FETT / <i>FAT</i> [g]	:	30
davon GESÄTTIGTE FETTSÄUREN <i>of which SATURATED FATTY ACIDS</i> [g]	:	26,7
KOHLHYDRATE / <i>CARBOHYDRATES</i> [g]	:	63
davon ZUCKER / <i>of which SUGARS</i> [g]	:	10
BALLASTSTOFFE / <i>FIBRE</i> [g]	:	6,6
EIWEIß / <i>PROTEIN</i> [g]	:	3,3
SALZ / <i>SALT</i> [g]	:	0,01
NATRIUM / <i>SODIUM</i> [mg]	:	4

Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen
Nutritional values may vary in natural products

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN / *SENSORICAL PROPERTIES*

AUSSEHEN / <i>APPEARANCE</i>	:	hell gelbe bis gold gelbe Bananenscheiben <i>light yellow to golden yellow banana slices</i>
GERUCH/ GESCHMACK / <i>FLAVOUR/TASTE</i>	:	arttypisch, nach Banane <i>characteristically, natural banana taste and scent</i>
KONSISTENZ / <i>STRUCTURE</i>	:	fest, knackig <i>firm, crispy</i>

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER / *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*

WASSERGEHALT / <i>WATER CONTENT</i>	:	max. 5	%
REINHEIT / <i>PURITY</i>	:	99,5	%
BRUCHANTEIL / <i>BROKEN</i>	:	max. 10%	%

Produktspezifikation (*Product Specification*)

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER nach den DGHM-Richtwerten(Stand: 12-2012) / *MICROBIOLOGICAL PROPERTIES acc. to the reference of DGHM (status: 12-2012)*

GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT	:	< 100.000	KBE / g	cfu / g
ENTEROBACTERIACEAE / ENTEROBACTERIACEAE	:	< 100	KBE / g	cfu / g
E. COLI / E. COLI	:	< 10	KBE / g	cfu / g
SCHIMMEL / MOULDS	:	< 10.000	KBE / g	cfu / g
SALMONELLA / SALMONELLA	:	negativ	in 125 g	

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

Physical and microbiological parameters are points of reference which may vary in natural products depending on origin and crop year, when not confirmed in analyses.

MINDESTHALTBARKEIT / *MINIMUM SHELF LIFE* : 12 Monate ab Produktion
12 months from production

VERPACKUNG / *PACKAGING* : Polybeutel verschweißt im Karton, 7,71 kg
Polybags, sealed in carton box, net weight 7,71kg

LAGERBEDINGUNGEN / *STORAGE CONDITIONS* : Originalverpackt, kühl und trocken (max. 20°C, max. 65% Luftfeuchtigkeit), lichtgeschützt
Original packed, keep cool and dry (max. 20°C, max. 65% atmospheric humidity), keep away from light

GVO-STATUS / *GMO-STATUS* : Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt.
The product is in accordance to Comm. RG (EC) No. 1829/2003 and Comm. RG (EC) No.1830/2003 and is not produced with GMO material

BESTRAHLUNG / *IONIZING RADIATION* : Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
The product is not treated with ionizing radiation

PESTIZIDE / *PESTICIDES* : Das Produkt entspricht den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 834/2007 sowie den Richt- und Orientierungswerten für chemisch-synthetische Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschutzmittel des BNN in der zur Zeit gültigen Fassung.
The product is in accordance to the Comm. RG (EC) No. 834/2007 and corresponds to the requirements for Pesticide Residue Levels of the German Association for Organic Production and Trade „BNN-Herstellung und Handel“ (see www.n-bnn.de)

MYKOTOXINE/ SCHWERMETALLE / *MYCOTOXINS/ HEAVY METALS* : Das Produkt entspricht den Anforderungen der VO (EG) Nr. 1881/2006/EG, VO (EG) Nr. 165/2010 und aktuell gültigen Ergänzungen.
The product corresponds to the Comm. RG (EC) No. 1881/2006, Comm. RG (EC) No.165/2010 and other actual endorsements.

Produktspezifikation (*Product Specification*)

VERPACKUNGSMATERIAL / *PACKAGING MATERIAL*

: Die Verpackung des Produktes entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Bedarfsgegenstände-VO (EG) Nr. 1935/2004 und den EG-Richtlinien 10/2011 und 94/62.
The packaging of product is in accordance to Comm. RG (EC) No. 1935/2004 and the directives (EG) 11/2011 and 94/62.

FREMDMATERIAL / *FOREIGN MATERIAL*

: Das Produkt ist praktisch (nach Stand der Technik) frei von Fremdmaterial.
The product is practically free of foreign material (state-of-the-art).

Allergen <i>allergene</i>	als Zutat enthalten <i>Contained as ingredient</i>	
	ja/ yes	nein/no
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse <i>Cereals containing gluten</i>		
- Weizen / <i>wheat</i>		x
- Roggen / <i>rye</i>		x
- Gerste / <i>barley</i>		x
- Hafer / <i>oat</i>		x
- Dinkel / <i>spelt</i>		x
- Kamut / <i>kamut</i>		x
- Hybridstämme / <i>hybrides</i>		x
Krebstiere u. -erzeugnisse <i>Crustaceans and crustacean products</i>		x
Eier und -erzeugnisse <i>Eggs and egg products</i>		x
Fisch und -erzeugnisse <i>Fish and fish products</i>		x
Erdnuss und -erzeugnisse <i>Peanuts and peanut products</i>		x
Soja und -erzeugnisse <i>Soybeans and soya products</i>		x
Milch und -erzeugnisse <i>Milk and dairy products</i>		x
Schalenfrüchte und -erzeugnisse <i>Nuts and nut products</i>		
- Mandeln / <i>almonds</i>		x
- Haselnüsse / <i>hazelnuts</i>		x
- Walnüsse / <i>walnuts</i>		x
- Cashewkerne / <i>cashew</i>		x
- Pekannüsse / <i>pecan nuts</i>		x
- Paranüsse / <i>brazil nuts</i>		x
- Pistazien / <i>pistachios</i>		x
- Macadamia / <i>macadamia</i>		x
Sellerie und -erzeugnisse <i>Celery and celery products</i>		x
Senf und -erzeugnisse <i>Mustard and mustard products</i>		x
Sesam und -erzeugnisse <i>Sesame and sesame products</i>		x
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder >10 mg/l als SO ₂ angegeben		x

Produktspezifikation (Product Specification)

<i>Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg or >10mg/litre expressed as SO₂</i>		
Lupine und – erzeugnisse <i>Lupin and lupin products</i>		x
Weichtiere u. –erzeugnisse <i>Molluscs and mollusc products</i>		x
weitere Allergene / additional allergenes		
	als Zutat enthalten <i>Contained as ingredient</i>	
	ja/ yes	nein/no
Laktose / <i>lactose</i>		x
Kakao / <i>cocoa</i>		x
Glutamat / <i>glutamate</i> E620 - E625		x
Hühnerfleisch / <i>chicken meat</i>		x
Koriander / <i>coriander</i>		x
Mais / <i>corn, maize</i>		x
Hülsenfrüchte <i>legumes, pulses</i>		x
Rind / <i>beef</i>		x
Schwein / <i>pork</i>		x
Karotte / <i>carrot</i>		x

Kreuz-Kontaminationen sind möglich, wenn auf der gleichen Anlage oder in demselben Betrieb allergene Produkte verarbeitet oder gelagert werden und es nicht durch räumliche Trennung oder durch geeignete Reinigungsmaßnahmen verhindert werden kann, dass Allergene – auch in Spuren- auf das Produkt übergehen.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Anbau, Ernte, Transport, Lagerung, Herstellung, Verpackung usw.) die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren oder zufälligen Kreuzkontamination nicht immer ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, eine Garantie über die Abwesenheit aller kennzeichnungspflichtigen Allergene zu geben. Die angegebenen Informationen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten und werden bei uns nicht durch Analysen überprüft.

Cross-Contamination is possible, if potential allergenic products are processed on the same production line or stored in the same warehouse without adequate cleaning procedures or the possibility to separate them, so that allergens and/or traces might cross over to other products.

Please be aware, that due to the complex process of food production (cultivation, harvest, transport, storage, processing, packaging etc.) it is not possible to 100% avoid technically inevitable or accidental cross-contamination. We, therefore, cannot guarantee the absence of all the obligatory-marked allergens. The above information is based on details provided by our suppliers and has not been confirmed by analysis.