

	Produktspezifikation Flohsamenschalen gemahlen bio		
	Dok.-Nr.: 806	Version: 04	Datum: 08.09.2023

Produktangaben	
Artikelnummer	00109K
Lieferant (Spezifikation nur gültig für Ware dieses Lieferanten)	
Artikelbezeichnung	Flohsamenschalen gemahlen bio
Bezeichnung des Lebensmittels	Flohsamenschalen
Hergestellt in	
Ursprung (Artikel kann aus den folgenden Ursprüngen stammen)	Indien weitere Ursprünge verfügbarkeitsbedingt möglich
Landwirtschaftlicher Ursprung	Nicht-EU-Landwirtschaft
Produktbeschreibung	Flohsamenschalen, getrocknet, fein gemahlen hergestellt aus Zutaten aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848
Botanische Bezeichnung	Plantago Ovata
Sorte	
Herstellung	
Zolltarifnummer	12119086
Zutatenliste	Flohsamenschalen gemahlen* *aus kontrolliert biologischem Anbau
Produktbild (Beispielfoto, nicht chargenbezogen, Abweichungen möglich)	
Zubereitung	Aufgrund des hohen Ballaststoffanteils und Quellvermögens mit reichlich Flüssigkeit verzehren.
Verwendung	
Zur Ernährung des Menschen bestimmte Lebensmittel, die entsprechend der Zubereitungsempfehlung zubereitet und verzehrt werden.	
Risiko bei bestimmungsgemäßer Verwendung für „YOPI“ (Young, Old, Pregnant, Immunosuppressed)	
Gebrauchshinweis für Verbraucher	

	Covitar s.r.o, Rybná 716/24, Praha 110 00, Czech republic, tel: +420 734 393 011, E-mail: info@covitar.cz, www.covitar.eu
	Druckdatum: 20.09.23

Weitere Produkteigenschaften

Vegan	Ja
Rohkost*	Nein
Glutenfrei (< 20 ppm) gemäß Analyse	Nein
Superfood	Ja

*„Rohkost“ ist kein einheitlich definierter Begriff und es gibt hierzu unterschiedliche Auffassungen. Bei Covitar s.r.o. 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

Energie (kJ / kcal)	849 / 203
Fett (g)	1,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,1
Kohlenhydrate (g)	3,6
davon Zucker (g)	0,5
Ballaststoffe (g)	82,0
Eiweiß (g)	3,9
Salz (g)	0,280

Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.
Quelle: Literatur Recherche

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	gräulich-bräunlich
Geruch/Geschmack	arteigen, ohne Fremdgeruch und -geschmack
Konsistenz	feines Pulver

Chemisch-physikalische Parameter

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

Feuchtegehalt	max. 15 %
aw-Wert	
Wasserbindfähigkeit	min. 40 ml/g
Reinheit	min. 99 %
Größe	min. 60 Mesh
ungeschälte Samen / Kerne	
Bruchanteil	
Fremdmaterial	
Pflanzliches Fremdmaterial	max. 5 % (pflanzeigene Teile)
Morphingehalt	
THC-Gehalt	
Fettgehalt	
Freie Fettsäuren	
Peroxidzahl	
Ölgehalt	
Ölausbeute	

	Produktspezifikation		
	Flohsamenschalen gemahlen bio		
Dok.-Nr.: 806	Version: 04	Datum: 08.09.2023	Seite 3 von 4

Mikrobiologische Parameter nach den DGHM Richt- und Warnwerten für rohe, nicht gemahlene, ganze Ölsaaten, die zur Abgabe an den Verbraucher und zum Verzehr ohne weitere Erhitzung bestimmt sind, 2018	
	Richtwert (KbE/g)
Gesamtkeimzahl	1.000.000
E. Coli	10
Schimmelpilze	10.000
Präsumtive Bacillus cereus	100
Salmonella	n.n. in 125g
Die mikrobiologischen Parameter sind, soweit nicht durch Analyse bestätigt, Richt- und Warnwerte, die je nach Ursprung und Ernte natürlichen Schwankungen unterliegen.	
Lagerung und Haltbarkeit	
Mindesthaltbarkeit	min. 18 Monate ab Produktionsdatum
Lagerungshinweis	Originalverpackt, trocken und lichtgeschützt Lagerung bei < 20 °C, max. 65% Luftfeuchtigkeit
Sonstige Lagerungshinweise	
Verpackung	
Netto-Gewicht pro Verkaufseinheit in kg	25,00 kg
Verpackungsmaterial (Artikel kann verfügbarkeitsbedingt folgende Verpackungsarten aufweisen)	mehrlagiger Papiersack, Papiersack mit PE-Inlay
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.	
GVO Status	
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.	
Bestrahlung	
Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.	
Pestizide	
Das Produkt entspricht der Verordnung (EU) Nr. 2018/848.	
Mykotoxine/Schwermetalle	
Das Produkt entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 2023/915 und den aktuell gültigen Ergänzungen.	
Fremdmaterial	
Fremdkörper sind technisch nicht vollständig auszuschließen, werden jedoch auf geringstem Niveau gehalten.	
Schädlinge	
Das Produkt ist frei von lebenden Schädlingen in allen Entwicklungsstadien.	

Covitar s.r.o, Rybná 716/24, Praha 110 00, Czech republic, tel: +420 734 393 011, E-mail: info@covitar.cz, www.covitar.eu	

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

	lt. Rezeptur enthalten	Kreuzkontamination möglich	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide u. Erzeugnisse	-	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.	
Krebstiere u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Eier u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Fisch u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Erdnüsse u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Soja u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose	-	k.A.	
Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	-	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.	
Sellerie u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Senf u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Sesam u. -erzeugnisse	-	k.A.	
SO₂ > 10mg Sulfid	-	k.A.	
Lupinen u. -erzeugnisse	-	k.A.	
Weichtiere und -erzeugnisse	-	k.A.	

k.A. = keine Angabe möglich

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