

Produktangaben	
Artikelnummer	615K
Lieferant (Spezifikation nur gültig für Ware dieses Lieferanten)	
Artikelbezeichnung	Kokosraspel medium
Bezeichnung des Lebensmittels	Kokosraspel medium
Hergestellt in	
Ursprung (Artikel kann aus den folgenden Ursprüngen stammen)	Philippinen, Sri Lanka weitere Ursprünge verfügbarkeitsbedingt möglich
Landwirtschaftlicher Ursprung	Nicht-EU-Landwirtschaft
Produktbeschreibung	Kokosraspel, medium hergestellt aus Zutaten aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848
Botanische Bezeichnung	Cocos nucifera L.
Sorte	
Herstellung	
Zolltarifnummer	08011100
Zutatenliste	Kokosraspel* *aus kontrolliert biologischem Anbau
Produktbild (Beispielfoto, nicht chargenbezogen, Abweichungen möglich)	
Zubereitung	Die Kokosraspeln eignen sich sehr gut als Zutat und zum Dekorieren von süßen Backwaren, Obstsalaten und anderen Desserts sowie zum Kochen.
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	Nicht für Verbraucher, die sensibel auf Kokosnuss reagieren.



Produktspezifikation

Kokosraspel medium

Datum: 9/2025

Seite 2 von 4

Weitere Produkteigenschaften

Vegan

Ja

Rohkost*

Chargenbezogen

Glutenfrei (< 20 ppm) gemäß Analyse

Nein

Superfood

Nein

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

2801 / 670

Fett (g)

64,5

davon gesättigte Fettsäuren (g)

57,2

Kohlenhydrate (g)

7,4

davon Zucker (g)

7,4

Ballaststoffe (g)

16,3

Eiweiß (g)

6,7

Salz (g)

0,090

Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Quelle: USDA Datenbank

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe

creme-weiß, natur weiß

Geruch/Geschmack

mild, arteigen, süßlich, milchig

Konsistenz

fest, frei fallend

Chemisch-physikalische Parameter

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

Feuchtegehalt

max. 4,5 %

aw-Wert

max. 0,7

Größe

Hauptbereich max. 2,9 mm

Bruch

max. 6 %

Reinheit

min. 99,9 %

lose Haut

Kerngehäuse

pflanzliches Fremdmaterial

feststehende Fruchstiele

Stiele, Stielstücke

Fruchtsteine / Kerne

**Mineralisches Fremdmaterial
(Steine, Sand)**

Insektenbefall (tot, innenliegend)

Salzgehalt

Mikrobiologische Parameter nach DGHM Richt- und Warnwerten für Trockenfrüchte incl. Rosinen und Obstpulver (2023)

Richtwert (KbE/g)

Warnwert (KbE/g)



Produktspezifikation

Kokosraspel medium

Datum: 9/2025

Seite 3 von 4

Gesamtkeimzahl	100.000	
Enterobacteriaceae	1.000	10.000
E. Coli	10	100
Schimmelpilze	10.000	
Präsumtive Bacillus cereus	500	1.000
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. 12 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.		

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 Sulfit	-	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.