

Produktspezifikation (*Product Specification*)

Bio Linsen schwarz (Beluga) ***Organic lentils black (Beluga)***

ARTIKEL NR. / ARTICLE NO.	: 20816
URSPRUNG / ORIGIN	: Kanada / <i>Canada</i>
LANDWIRTSCHAFTLICHER URSPRUNG / ORIGIN OF AGRICULTURAL PRODUCTS	: Nicht-EU-Landwirtschaft / <i>Non-EU-agriculture</i>
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION	: Reife, getrocknete Linsen schwarz (Beluga) aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 <i>Ripe, dried lentils black (Beluga) from organic agriculture according to regulation (EG) Nr. 834/2007 and 889/2008</i>
ZUTATENLISTE / INGREDIENTS	: Linsen aus kontrolliert biologischem Anbau <i>lentils from certified organic agriculture</i>
ZUBEREITUNG / PREPARATION	: Linsen unter fließendem Wasser abspülen und in der doppelten Menge Wasser 20-30 Minuten köcheln lassen. <i>Wash lentils under running water. Cook in two parts water over medium heat for 20-30 minutes.</i>

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

ENERGIE / ENERGY [kJ / kcal]	: 1273 / 304
FETT / FAT [g]	: 1,6
davon GESÄTTIGTE FETTSÄUREN of which SATURATED FATTY ACIDS [g]	: 0,2
KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES [g]	: 40,6
davon ZUCKER / of which SUGARS [g]	: 2,0
BALLASTSTOFFE / FIBRE [g]	: 17,0
EIWEIß / PROTEIN [g]	: 23,4
SALZ / SALT [g]	: 0,0175
NATRIUM / SODIUM [mg]	: 7

Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Nutritional values may vary in natural products

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN / SENSORICAL PROPERTIES

AUSSEHEN / APPEARANCE	: schwarz, flach gewölbt / <i>black, flat, round</i>
GERUCH/ GESCHMACK / FLAVOUR/TASTE	: arteigen, ohne Fremdgeruch und -geschmack <i>characteristically, no off flavour and off odour</i>
KONSISTENZ / STRUCTURE	: fest, frei fließend / <i>firm, free flowing</i>

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER / CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES

WASSERGEHALT / WATER CONTENT	: max. 15	%
REINHEIT / PURITY	: mind. 99,9	%
BRUCHANTEIL / BROKEN	: max. 2,0	%
GRÖSSE / SIZE	: ca. 3	mm

Produktspezifikation (*Product Specification*)

Bio Linsen schwarz (Beluga) ***Organic lentils black (Beluga)***

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT	: < 1.000.000	KBE/ g	cfu / g
HEFEN / YEASTS	: < 10.000	KBE/ g	cfu / g
SCHIMMEL / MOULDS	: < 10.000	KBE/ g	cfu / g
E. COLI / E. COLI	: < 100	KBE/ g	cfu / g
SALMONELLEN / SALMONELLA	: negativ	in 25 g	in 25 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	: mindestens 24 Monate ab Produktion / <i>at least 24 months from production</i>
VERPACKUNG / PACKAGING	: 25kg netto in mehrlagigem Papiersack, oder Papiersack mit Kunststoffgewebeschicht / <i>25 kg net multilayered paper bag or paper bag with plastic texture enhancement</i>
LAGERBEDINGUNGEN / STORAGE CONDITIONS	: Originalverpackt, kühl und trocken (max. 20°C, max. 65% Luftfeuchtigkeit), lichtgeschützt <i>Original packed, keep cool and dry (max. 20°C, max. 65% atmospheric humidity), keep away from light</i>
GVO-STATUS / GMO-STATUS	: Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt. <i>The product is in accordance to EEC regulations 1829/2003 and 1830/2003 and is not produced with GMO material</i>
BESTRAHLUNG / IONIZING RADIATION	: Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. <i>The product is not treated with ionizing radiation</i>
PESTIZIDE / PESTICIDES	: Das Produkt entspricht den Richt- und Orientierungswerten für chemisch-synthetische Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und Vorratsschutzmittel des BNN in der zur Zeit gültigen Fassung <i>The product 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)</i>
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. <i>The product corresponds to the Comm. RG (EC) No. 1881/2006, Comm. RG (EC) No.165/2010 and other actual endorsements.</i>

Produktspezifikation (*Product Specification*)

Bio Linsen schwarz (Beluga) *Organic lentils black (Beluga)*

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>hybides</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

Produktspezifikation (*Product Specification*)

Bio Linsen schwarz (Beluga)

Organic lentils black (Beluga)

Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder >10 mg/l als SO ₂ angegeben <i>Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg or >10mg/litre expressed as SO₂</i>		x
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 sie werden bei uns nicht durch Analysen überprüft.

Cross-Contaminations are 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.

We're pointing out, that due to the complex process of food-production (cultivation, crop, transport, storage, production process, packaging etc.) there is no possibility to absolutely exclude technical inevitable or accidental cross-contamination. It isn't possible to guarantee the absence of all the obligatory-marked allergens. The a.m. information is based on questionnaires to our suppliers and aren't approved by analysis.