



# Produktspezifikation / *product specification*

Honig Backqualität bio / *honey baking quality organic*

Dok.-Nr.: 711

Version: 04

Datum: 2/2024

Seite 1 von 6

## Produktangaben / *product details*

<b>Artikelnummer / <i>article number</i></b>	
<b>Lieferant / <i>supplier</i></b>	
<b>Artikelbezeichnung / <i>article name</i></b>	Honig Backqualität bio / <i>honey baking quality organic</i>
<b>Bezeichnung des Lebensmittels <i>legal name</i></b>	Backhonig / <i>baker's honey</i>
<b>Hergestellt in <i>country of processing</i></b>	
<b>Ursprung / <i>country of origin</i></b>	China / <i>China</i>
<b>Landwirtschaftlicher Ursprung <i>Agricultural origin</i></b>	Nicht-EU-Landwirtschaft / <i>Non-EU-agriculture</i>
<b>Produktbeschreibung / <i>product description</i></b>	<p>dunkelbernsteinfarbener, flüssiger Bio-Blütenhonig hergestellt aus Zutaten aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848</p> <p><i>dark amber, liquid organic blossom honey from organic agriculture according to regulation (EU) No. 2018/848</i></p>
<b>Hinweis / <i>Remark</i></b>	<p>Honig ist ein Produkt der Natur und hat somit Eigenschaften, welche nicht immer vollständig durch den Menschen kontrolliert werden können. Es ist normal, dass Honig nach einer gewissen Zeit kristallisiert, dies ist kein Qualitätsmangel. Seit Anfang 2013 weisen wir in unseren Spezifikationen darauf hin, dass wir für die Ware nur eine Flüssigkeitsgarantie von 2 Monaten ab Produktionsdatum geben, sofern Sie über 14°C gelagert wird. Sollte der Honig fest werden, kann dieser in einer Wärmekammer, bei ca. 60°C oder im Wasserbad wieder verflüssigt werden.</p> <p><i>It is a normal process, that honey crystallizes after a time, it is no lack of quality. We just guarantee a liquidity of 2 months after production date for our honey, to stay liquid if it is stored above 14°C. When the honey is crystallized, it can be liquefied again by giving it into a warming room at 60°C or into a water bath.</i></p>
<b>Botanische Bezeichnung <i>Botanical name</i></b>	
<b>Sorte / <i>variety</i></b>	
<b>Herstellung / <i>production</i></b>	
<b>Warennummer Export <i>Customs tariff number</i></b>	04090000
<b>Zutatenliste / <i>List of ingredients</i></b>	<p>Honig* *aus kontrolliert biologischem Anbau</p> <p><i>honey*</i> <i>*from certified organic agriculture</i></p>

**Produktbild / *picture of product***

(Beispielfoto, nicht chargenbezogen, Abweichungen möglich / *example photo, not batch-related, deviations possible*)


**Zubereitung / *preparation***
**Verwendung / *usage***

Zur Ernährung des Menschen bestimmte Lebensmittel, die entsprechend der Zubereitungsempfehlung zubereitet und verzehrt werden. *Foods intended for human nutrition that are prepared and consumed according to the preparation recommendations*

**Risiko bei bestimmungsgemäßer Verwendung für „YOPI“ (Young Old Pregnant Immonosuppressed)**
**Gebrauchshinweis für Verbraucher / *Potential advice for customers***

Backhonig ist Honig, der für industrielle Zwecke oder als Zutat für andere Lebensmittel, die anschließend verarbeitet werden, geeignet ist.

*Baking honey is honey suitable for industrial purposes or as an ingredient for other food products that are subsequently processed.*

**Besonderheiten / *Further product characteristics***

**Vegan** Nein / *No*

**Rohkost\* / *Raw food\**** Nein / *No*

**Glutenfrei (<20 ppm) gemäß Analyse / *gluten free (< 20 ppm) according to analysis*** Nein / *No*

**Superfood** Nein / *No*

\*„Rohkost“ ist kein einheitlich definierter Begriff und es gibt hierzu unterschiedliche Auffassungen. Bei uns, 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 berücksichtigen wir nicht, da hierzu keine ausreichend gesicherten Informationen vorliegen. Wir setzen überwiegend ungekühlte Container und LKW ein. Die Angaben zu Herstellungs- und Prozesstemperaturen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten.

*\*\*"Raw food" is not a uniformly defined term and there are different interpretations of it. For Covitar s.r.o. it includes products which are not heated above 45°C during the production process as well as sun-dried fruits. The temperatures during transport are not considered, as there are no sufficient reliable information on this. Mainly unrefrigerated containers and trucks are used. The information on manufacturing and process temperatures are based on surveys of our suppliers.*



# Produktspezifikation / *product specification*

Honig Backqualität bio / *honey baking quality organic*

Dok.-Nr.: 711

Version: 04

Datum: 2/2024

Seite 3 von 6

## Nährwertangaben durchschnittlich je 100g / *Average nutritional information per 100g*

<b>Brennwert / <i>Energy</i> (kJ / kcal)</b>	1386 / 331
<b>Fett / <i>Fat</i> (g)</b>	0,0
<b>davon gesättigte Fettsäuren / <i>of which saturates</i> (g)</b>	0,0
<b>Kohlenhydrate / <i>Carbohydrates</i> (g)</b>	82,4
<b>davon Zucker / <i>of wich sugars</i> (g)</b>	82,1
<b>Ballaststoffe / <i>Fibre</i> (g)</b>	0,2
<b>Eiweiß / <i>Protein</i> (g)</b>	0,3
<b>Salz / <i>Salt</i> (g)</b>	0,010

Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen / *Nutritional values may vary in natural products*  
Quelle / *Source*: USDA Datenbank

## Sensorische Eigenschaften / *Sensorial parameters*

<b>Aussehen, Farbe / <i>Appearance, colour</i></b>	klar, dunkelbernsteinfarben / <i>clear, dark amber</i>
<b>Geruch, Geschmack / <i>Flavour, taste</i></b>	süß, mild aromatisch, ohne Fremdgeruch und –geschmack / <i>sweet, mildly aromatic, without off-flavour or off-odors</i>
<b>Konsistenz / <i>Consistency</i></b>	flüssig oder auskristallisiert / <i>liquid or crystallized</i>

## Chemisch-physikalische Parameter / *Chemical and physical parameters*

<b>Wassergehalt / <i>Water content</i></b>	max. 23 %
<b>Größe / <i>Size</i></b>	
<b>Reinheit / <i>Purity</i></b>	

## Lagerung und Haltbarkeit / *Storage and shelf life*

<b>Mindesthaltbarkeit / <i>Best before date</i></b>	min. 24 Monate ab Produktionsdatum / <i>min. 24 months from production date</i>
<b>Lagerungshinweis</b>	Originalverpackt, trocken und lichtgeschützt Lagerung 20°C, max. 40°C, max. 70% Luftfeuchtigkeit <i>Originally packed, dry, keep away from light storage at 20°C, max. 40°C, max, 70% atmospheric humidity</i>
<b>Sonstige Lagerungshinweise / <i>Other storage advices</i></b>	

## Verpackung / *Packaging*

<b>Netto-Gewicht pro Verkaufseinheit in kg / <i>Net weight per unit in kg</i></b>	5kg
<b>Verpackungsmaterial / <i>Packaging material</i></b>	PP-Eimer / <i>polypropylene (PP) bucket</i>

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  
*The packaging of product is in accordance to Comm. RG (EC) No. 1935/2004 and the Directives (EG) 10/2011 and 94/62.*

## GVO Status / *GMO 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.



## Produktspezifikation / *product specification*

Honig Backqualität bio / *honey baking quality organic*

Dok.-Nr.: 711

Version: 04

Datum: 2/2024

Seite 4 von 6

*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 der Verordnung (EU) Nr. 2018/848. / *The product is in accordance to regulation (EU) No. 2018/848.*

### **Mykotoxine/Schwermetalle / *Mycotoxines/Heavy metals***

Das Produkt entspricht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006/EG, der Verordnung (EU) Nr. 165/2010 und aktuell gültigen Ergänzungen / *The product corresponds to the Comm. RG (EC) No. 1881/2006, Comm. RG (EU) No.165/2010 and other currently valid amendments*

### **Fremdmaterial / *Foreign impurities***

Fremdkörper sind technisch nicht vollständig auszuschließen, werden jedoch auf geringstem Niveau gehalten.

*The complete absence of foreign impurities is not technically feasible. Within this limitation, the lowest technically possible level of impurities is taken care of.*

### **Schädlinge / *Pests***

Das Produkt ist frei von lebenden Schädlingen in allen Entwicklungsstufen / *The product is free of living pests in all states of development.*



# Produktspezifikation / *product specification*

Honig Backqualität bio / *honey baking quality organic*

Dok.-Nr.: 711

Version: 04

Datum: 2/2024

Seite 5 von 6

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

### List of allergens according to Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011

	<b>It. Rezeptur enthalten / Contained as ingredient</b>	<b>Kreuzkontamination möglich / Cross contamination possible</b>	<b>Bemerkung / Comments</b>
<b>Glutenhaltiges Getreide u. Erzeugnisse / <i>Gluten-containing cereals</i></b>	-	-	
Weizen / <i>Wheat</i>	-	-	
Roggen / <i>Rye</i>	-	-	
Gerste / <i>Barley</i>	-	-	
Hafer / <i>Oat</i>	-	-	
Dinkel / <i>Spelt</i>	-	-	
KAMUT® Khorasan Weizen / <i>KAMUT® Khorasan wheat</i>	-	-	
Hybridstämme / <i>Hybrides</i>	-	-	
<b>Krebstiere u. -erzeugnisse / <i>Crustaceae and crustacean products</i></b>	-	-	
<b>Eier u. -erzeugnisse <i>Eggs and egg products</i></b>	-	-	
<b>Fisch u. -erzeugnisse <i>Fish and fish products</i></b>	-	-	
<b>Erdnüsse u. -erzeugnisse <i>Peanuts and peanut products</i></b>	-	-	
<b>Soja u. -erzeugnisse <i>Soy and soy products</i></b>	-	-	
<b>Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose <i>Milk and milk products incl. lactose</i></b>	-	-	
<b>Schalenfrüchte u. -erzeugnisse <i>Nuts and nut products</i></b>	-	-	
Mandeln / <i>Almonds</i>	-	-	
Haselnüsse / <i>Hazelnuts</i>	-	-	
Walnüsse / <i>Walnuts</i>	-	-	
Cashewkerne / <i>Cashew kernels</i>	-	-	
Pekannüsse / <i>Pecan nuts</i>	-	-	
Paranüsse / <i>Brazil nuts</i>	-	-	
Pistazien / <i>Pistachios</i>	-	-	



## Produktspezifikation / *product specification*

Honig Backqualität bio / *honey baking quality organic*

Dok.-Nr.: 711

Version: 04

Datum: 2/2024

Seite 6 von 6

Macadamia / <i>Macadamia-, Queensland nuts</i>	-	-	
<b>Sellerie u. –erzeugnisse</b> <i>Celery and celery products</i>	-	-	
<b>Senf u. –erzeugnisse</b> <i>Mustard and mustard products</i>	-	-	
<b>Sesam u. –erzeugnisse</b> <i>Sesame and sesame products</i>	-	-	
<b>SO<sub>2</sub> &gt; 10mg Sulfit /</b> <i>Sulphur dioxide and sulphites &gt; 10 mg/litre expressed as SO<sub>2</sub></i>	-	-	
<b>Lupinen u. –erzeugnisse</b> <i>Lupin and lupin products</i>	-	-	
<b>Weichtiere und –erzeugnisse /</b> <i>Molluscs and mollusc products</i>	-	-	

k.A. = keine Angabe möglich / *n/a = not available*

Die angegebenen Informationen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten und werden bei uns nicht durch Analysen überprüft / *The above information is based on details provided by our suppliers and has not been confirmed by analyses.*