

Produktspezifikation (Product Specification)



Bio Kokosblütenzucker Organic coconut flower sugar

ARTIKEL NR. / ARTICLE NO.

:

URSPRUNG / ORIGIN

: Indonesien / Indonesia

LANDWIRTSCHAFTLICHER URSPRUNG /
ORIGIN OF AGRICULTURAL PRODUCTS

: Nicht-EU-Landwirtschaft / Non-EU-agriculture

BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

*Unrefined sugar of the flowers of the Cocos nucifera palm,
ingredients and production from organic agriculture according to
regulation (EG) Nr. 2018/848*

BOTANISCHE BEZEICHNUNG / BOTANICAL
NAME

: Zucker der Cocos Nucifera-Blüte
Sugar of the cocos nucifera flower

ZUTATENLISTE / INGREDIENTS

: Kokosblütenzucker aus kontrolliert biologischem
Anbau
Cocos flower sugar from certified organic agriculture

NÄHRWERTDEKLARATION (pro 100g) / NUTRITION DECLARATION (per 100g) Quelle: L-73017

ENERGIE / ENERGY [kJ / kcal]	:	1658 / 396
FETT / FAT [g]	:	1,9
davon GESÄTTIGTE FETTSÄUREN <i>of which SATURATED FATTY ACIDS [g]</i>	:	1,5
KOHLENHYDRATE / CARBOHYDRATES [g]	:	91,9
davon ZUCKER <i>of which SUGAR</i>	:	88,3
BALLASTSTOFFE / FIBRE [g]	:	2,0
EIWEIß / PROTEIN [g]	:	1,9
SALZ / SALT [g]	:	0,585

Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Nutritional values may vary in natural products

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN / SENSORICAL PROPERTIES

AUSSEHEN / APPEARANCE

: hellbraunes Pulver / light brown powder

GERUCH/ GESCHMACK / FLAVOUR/TASTE

: arteigen, süß, leicht herb, intensive karamellig /
*characteristically, sweet, slightly harsh, intensively like
caramel*

KONSISTENZ / STRUCTURE

: fein bis körnig / fine to grainy

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER / CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES

WASSERGEHALT / WATER CONTENT	:	max. 5	%
ASCHE / ASH	:	1-3	%
GRÖßE / SIZE	:	ca. 1-2	mm

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT	:	max. 100.000	KbE / g	cfu / g
HEFEN / YEASTS	:	max. 10.000	KbE / g	cfu / g
SCHIMMEL / MOULDS	:	max. 10.000	KbE / g	cfu / g

Produktspezifikation (*Product Specification*)

Bio Kokosblütenzucker

Organic coconut flower sugar

SALMONELLEN / *SALMONELLA*

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

: negativ in 50 g

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*

: mind. 24 Monate ab Produktion / *min 24 months from production*

VERPACKUNG / *PACKAGING*

: 20 kg netto im Karton mit Innenbeutel, 25 kg netto im Papiersack mit Inlay, 2x12,5 kg netto PE-Beutel in Karton

20 kg net bag in box, 25 kg net in paper bag with inlay, 12x12,5 kg net PE bag in box

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 EEC regulations 1829/2003 and 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*

:

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) Regulation 2018/848.

MYKOTOXINE/ SCHWERMETALLE /
MYCOTOXINS/ HEAVY METALS

:

The product corresponds to the Comm. RG (EC) No. 2023/915 and other actual endorsements.

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.

Produktspezifikation (*Product Specification*)

Bio Kokosblütenzucker *Organic coconut flower sugar*

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>allergen</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 <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

Produktspezifikation (*Product Specification*)

Bio Kokosblütenzucker

Organic coconut flower sugar

Weichtiere u. -erzeugnisse <i>Molluscs and mollusc products</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.

DATUM / UNTERSCHRIFT / STEMPEL

DATE / SIGNATURE / STAMP 5/2026



Covitar, s.r.o.
Rybná 716/14, 110 00 Praha 1
IČ: 03507505, DIČ: CZ03507505
E-mail: tawico@gmail.com

Checked by: Ing. Jagošová Andrea

Covitar s.r.o. Rybná 716/24
Praha1 110 00
Czech republic
Tel: + 420 734 393 011
info@covitar.cz
www.covitar.eu