



Produktspezifikation (Product Specification)

Bio Kokoschips roh ungesüßt

Organic coconut chips not roasted unsweetened

| | |
|--|--|
| ARTIKEL NR. / ARTICLE NO. | : 055K |
| URSPRUNG / ORIGIN | : Sri Lanka / Sri Lanka |
| LANDWIRTSCHAFTLICHER URSPRUNG / ORIGIN OF AGRICULTURAL PRODUCTS | : Nicht-EU-Landwirtschaft Non-EU-agriculture |
| BESCHREIBUNG / DESCRIPTION | : ungesüßte Kokoschips aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 Unsweetened coconutchips from organic agriculture according to regulation (EG) No. 834/2007 and 889/2008 |
| ZUTATENLISTE / INGREDIENTS | : Kokosnuss aus kontrolliert biologischem Anbau Coconut from certified organic agriculture |

| NÄHRWERTE (pro 100g) / NUTRITIONAL VALUES (per 100g) | Quelle: USDA |
|---|--------------|
| ENERGIE / ENERGY [kJ / kcal] | : 2805 / 670 |
| FETT / FAT [g] | : 64,5 |
| davon GESÄTTIGTE FETTSÄUREN of which SATURATED FATTY ACIDS [g] | : 57,2 |
| KOHLLENHYDRATE / CARBOHYDRATES [g] | : 7,4 |
| davon ZUCKER / of which SUGARS [g] | : 7,4 |
| BALLASTSTOFFE / DIETARY FIBER [g] | : 16,3 |
| EIWEIß / PROTEIN [g] | : 6,7 |
| SALZ / SALZ [g] | : 0,093 |
| NATRIUM / SODIUM [mg] | : 37 |

Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen
Nutritional values may vary in natural products

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN / SENSORICAL PROPERTIES

| | |
|-----------------------------------|--|
| AUSSEHEN / APPEARANCE | : weiße Chips / white chips |
| GERUCH/ GESCHMACK / FLAVOUR/TASTE | : arttypisch frisch, ohne Fremdgeruch und - geschmack characteristically, no off flavour and off odour |
| KONSISTENZ / STRUCTURE | : bissfest / firm to bite |

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER / CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES

| | | |
|------------------------------|----------|---|
| WASSERGEHALT / WATER CONTENT | : max. 5 | % |
|------------------------------|----------|---|



Produktspezifikation (Product Specification)

Bio Kokoschips roh ungesüßt

Organic coconut chips not roasted unsweetened

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER nach Richtwerten DGHM / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES according to the standards of German Society for Hygiene and Microbiology

| | | |
|------------------------------------|-------------|----------|
| GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT | : < 100.000 | KBE / g |
| ENTEROBACTERIACEAE | : < 1.000 | KBE / g |
| E. COLI / E. COLI | : < 10 | KBE / g |
| SCHIMMEL / MOULDS | : < 10.000 | KBE / g |
| SALMONELLEN / SALMONELLA | : negativ | in 125 g |

Die physikalischen und mikrobiologischen Parameter sind, soweit nicht durch Analyse bestätigt, Richtwerte, die je nach Herkunft 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 | : Mind. 12 Monate ab Produktion at least 12 months from production |
| VERPACKUNG / PACKAGING | : 11,34kg netto, 25kg netto oder 35kg netto, in mehrlagigem Papiersack mit PE-Einlage oder Beutel im Umkarton. 11,34kg net, 25kg net or 35kg net multilayer paperbag with PE-inliner or 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 | : Das Produkt entspricht den Richt- und Orientierungswerten für chemisch-synthetische Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfung- und Vorratsschutzmittel des BNN in der zur Zeit gültigen Fassung 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) |
| 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. |



Produktspezifikation (Product Specification)

Bio Kokoschips roh ungesüßt

Organic coconut chips not roasted unsweetened

The product corresponds to the Comm. RG (EC) No. 1881/2006, Comm. RG (EC) No.165/2010 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.
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 allergene | als Zutat enthalten Contained as ingredient | |
|--|--|---------|
| | ja/ yes | nein/no |
| Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse Cereals containing gluten | | |
| - Weizen / wheat | | x |
| - Roggen / rye | | x |
| - Gerste / barley | | x |
| - Hafer / oat | | x |
| - Dinkel / spelt | | x |
| - Kamut / kamut | | x |
| - Hybridstämme / hybrids | | x |
| Krebstiere u. -erzeugnisse Crustaceans and crustacean products | | x |
| Eier und -erzeugnisse Eggs and egg products | | x |
| Fisch und -erzeugnisse Fish and fish products | | x |
| Erdnuss und -erzeugnisse Peanuts and peanut products | | x |
| Soja und -erzeugnisse Soybeans and soya products | | x |
| Milch und -erzeugnisse Milk and dairy products | | x |
| Schalenfrüchte und -erzeugnisse Nuts and nut products | | |
| - Mandeln / almonds | | x |
| - Haselnüsse / hazelnuts | | x |
| - Walnüsse / walnuts | | x |
| - Cashewkerne / cashew | | x |
| - Pekannüsse / pecan nuts | | x |
| - Paranüsse / brazil nuts | | x |
| - Pistazien / pistachios | | x |
| - Macadamia / macadamia | | x |
| Sellerie und -erzeugnisse Celery and celery products | | x |



Produktspezifikation (Product Specification)

Bio Kokoschips roh ungesüßt

Organic coconut chips not roasted unsweetened

| | | |
|--|--|---------|
| Senf und – erzeugnisse Mustard and mustard products | | x |
| Sesam und – erzeugnisse Sesame and sesame products | | x |
| Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder >10 mg/l als SO ₂ angegeben Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg or >10mg/litre expressed as SO ₂ | | x |
| Lupine und – erzeugnisse Lupin and lupin products | | x |
| Weichtiere u. –erzeugnisse Molluscs and mollusc products | | x |
| weitere Allergene / additional allergenes | | |
| | als Zutat enthalten Contained as ingredient | |
| | ja/ yes | nein/no |
| Laktose / lactose | | x |
| Kakao / cocoa | | x |
| Glutamat / glutamate E620 - E625 | | x |
| Hühnerfleisch / chicken meat | | x |
| Koriander / coriander | | x |
| Mais / corn, maize | | x |
| Hülsenfrüchte legumes, pulses | | x |
| Rind / beef | | x |
| Schwein / pork | | x |
| Karotte / carrot | | 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 werden bei uns nicht durch Analysen überprüft.

Cross-Contamination is 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.

Please be aware, that due to the complex process of food production (cultivation, harvest, transport, storage, processing, packaging etc.) it is not possible to 100% avoid technically inevitable or accidental cross-contamination. We, therefore, cannot guarantee the absence of all the obligatory-marked allergens. The above information is based on details provided by our suppliers and has not been confirmed by analysis.