

## Organic Barley Flakes 1



### Allgemeine Beschreibung

braun-weißlich gesprenkelte Flocke, hergestellt aus geschälter und gereinigter Gerste.

### Sensorik

Geruch arteigen, rein

Geschmack arteigen, typisch

### General Description

brown and whitish speckled flake made from husked and cleaned barley grain.

### sensorial Information

Smell characteristic, pure

Taste characteristic, typical

### Nährwerte (pro 100 g) / nutritional information (per 100 g)

Brennwert/Energy Value	1408 [kJ]	333 [kcal]
Eiweiß/Protein [N x 6,25]	11 [g]	
Kohlenhydrate (berechnet) Carbohydrates (calculated)	62 [g]	
davon Zucker/of which sugar	1,7 [g]	
Ballaststoffe/dietry fibre	10 [g]	
Mineralstoffe/minerals	2 [g]	

Die Nährwertangaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Sie stammen größtenteils aus der Fachliteratur, insbesondere Souci-Fachmann-Kraut, basieren in Einzelfällen auf langjähriger Erfahrung.

Fett/fat	2 [g]
Fettsäuren/fatty acids	
gesättigt/saturated	0,5 [g]
einf. ungesättigt/mono unsaturated	0,3 [g]
mehrf. ungesättigt/ poly unsaturated	1,3 [g]
Transfettsäuren/trans fatty acids	< 1 [%]
Salz/salt (Na x 2,5)	4,5 [mg]

All nutritional values are subject to variation usual in natural products. These average values usually quote standard literature, esp. Souci-Fachmann-Kraut, occasionally rely on many years of experience.

### Mikrobiologische Angaben / microbiological information

Salmonellae neg in 25 g

### weitere Angaben / further information

Zertifikate/Certificates	Kosher, Biozertifikat/organic certification
Herkunft/Origin	EU
Haltbarkeit/shelf life	9 Monate/months
Feuchtigkeit/humidity	12 % im Trockenschrank/Compartment drier 130 °C
Schüttgewicht/density	390-420 g/l

# Organic Barley Flakes 1

Das Produkt ist im Sinne der EU-Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 sowie 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Das Produkt und die zu seiner Herstellung verwendeten Rohstoffe entsprechen den derzeit gültigen EU-Richtlinien und Höchstmengenverordnungen.

Das Produkt entspricht nicht der Richtlinie 2006/125/EG über Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder.

## Lagerbedingungen

Kühl und trocken in geschlossenen Säcken.

Abstand zur Wand ist einzuhalten.

Bei Gefahr von Temperaturschwankungen (Lagerung, Transport) Wickelfolie entfernen um Kondenswasserbildung zu vermeiden.

This product is exempted from the specific product description according to EU Regulations (EC) no 1829/29 and 1830/2003.

The product and the raw materials it was made of correspond to the current EU directives and regulations setting maximum levels.

The product does not comply with Directive 2006/125/EC on processed cereal-based baby foods and baby foods for infants and young children.

## storage conditions

cool and dry in closed bags.

Keep distance to walls.

to avoid a buildup of condense water remove the transport foil when there is a danger of temperature changes (storage, transport)

## Allergene und deren Erzeugnisse / allergenes and product thereof

	laut Rezept enthalten part of the recipe	auf derselben Linie on the same line	am Standort on site
Gluten/gluten	Ja/yes	Ja/yes	Ja/yes
Krebstiere/crustaceans	Nein/no	Nein/no	Nein/no
Eier/eggs	Nein/no	Nein/no	Nein/no
Fisch/fish	Nein/no	Nein/no	Nein/no
Erdnuß/peanuts	Nein/no	Nein/no	Nein/no
Soja/soybean	Nein/no	Ja/yes	Ja/yes
Milch/milk	Nein/no	Nein/no	Nein/no
Schalenfrüchte/nuts	Nein/no	Nein/no	Nein/no
Sellerie/Celery	Nein/no	Nein/no	Nein/no
Senf/mustard	Nein/no	Nein/no	Nein/no
Sesamsamen/sesame	Nein/no	Nein/no	Nein/no
Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg Sulfur dioxide and sulphits >10 mg/kg	Nein/no	Nein/no	Nein/no
Lupinen/lupin	Nein/no	Nein/no	Nein/no
Weichtiere/molluscs	Nein/no	Nein/no	Nein/no

Aufgrund des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Anbau, Ernte, Lagerung, Transporte etc.) ist es unmöglich jede Möglichkeit einer zufälligen, unvermeidbaren oder unbeabsichtigter Kreuzkontamination völlig auszuschließen. Eine Garantie der kompletten Abwesenheit kennzeichnungspflichtiger Allergene ist daher nicht möglich.

Due to the complex material management of the food production (growing, harvest, storage, transports etc.) it is impossible to rule out every possibility of random, unavoidable or unintentional cross contamination. A guarantee of a complete absence of allergens that require labelling is not possible.

Covitar s.r.o.  
Rybná 716/24  
11000 Praha 1  
Czech republic  
email: [tawico@gmail.com](mailto:tawico@gmail.com)  
Web site: [www.covitar.cz](http://www.covitar.cz)  
tel: 00420 734 393 011

