

Produktspezifikation Verkauf/ Product Specification Sales

Artikelbezeichnung / Article description	Mandelprotein Bio / Almond protein Organic
Gebindegröße / Package size	Säcke 25 Kg ; BigBags 600Kg / Sacks 25 Kg; BagBags 600Kg

Allgemeine Angaben/ General information

Verkehrsbezeichnung / Official item description	Mandelprotein Bio / Almond protein Organic
INCI Name	--
CAS- NR.	--
EINECS- NR.	--
Kurzbeschreibung / Brief description	Mandelmehl gemahlen aus teilentöltem Presskuchen hergestellt aus blanchierten Mandeln / Almond flour ground from partially deoiled presscake made from blanched almonds
Zertifizierung / Certification	IFS Food / ISO 9001:2015 / BIO (VO (EG) 2018/848)/ Kosher (Passover) / Halal
Zutaten / Ingredients	100 % teilentöltes Mandelprotein aus kontrolliert biologischem Anbau / 100 % partially defatted almond protein controlled organic cultivation
Herkunft der Rohware/ Origin of the raw material	EU
Herstellungsland / Country of manufacture	Deutschland / Germany
Verwendungszweck / Intended use	Dieses Produkt ist zum menschlichen Verzehr geeignet / This product is suitable for human consumption

Sensorik / Sensory description

Aussehen / Appearance	Creme, beige / Creme, beige
Geruch / Smell	Arteigen / Characteristic
Geschmack / Taste	Arteigen / Characteristic
Konsistenz / Texture	Pulverförmig / Powdered



Produktmerkmale / Product characteristics

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g / Average nutritional values per 100 g*	Brennwert / Energy (kcal/ kJ)	371 / 1555
	Fett / Fat	10,5
	Davon gesättigte Fettsäuren / Thereof saturated fatty acids	1,0
	Davon ungesättigte Fettsäuren / Thereof unsaturated fatty acids	9,5
	Kohlenhydrate / Carbohydrates	9
	Davon Zucker / Thereof sugar	8,8
	Ballaststoffe / Fibre	16
	Eiweiß / Protein	50
	Salz / Salt	0.03

Typische Nährwerte / Typical nutritional values	Einheit / Unit	Methode / Method	Spezifikation / Specification
Proteingehalt / protein value	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-15	48 - 58
Kohlenhydrate / carbohydrates	g / 100 g	berechnet	7.0 - 11
davon Zucker / therefrom sugar	g / 100 g	§ 64 LFGB L 00.00-143	7.0 - 11
Fettgehalt / fat value	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-3	8.0 - 13
gesättigte Fettsäuren / saturated fatty acids	g / 100 g	§ 64 LFGB L 13.00-27/2	max. 3.0
Ballaststoffe / fibers	g / 100 g	§ 64 LFGB L 00.00-18	14 - 17
Salzgehalt / salt value	g / 100 g	DIN EN ISO 11885, ICP	--
Feuchtigkeit / humidity	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-1	4.0 - 7.0
Aschegehalt / ash content	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-3	--

Mikrobiologie / Microbiology			
Gesamtkeimzahl / total bacterial count	KBE / g	DIN EN ISO 4833-1: 2013-12	max. 25.000
Schimmel / Moulds	KBE / g	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12	max. 10.000
Hefen / Yeast	KBE / g	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12	max. 1.000
Enterobakterien / Enterobacteria	KBE / g	DIN EN ISO 21528-2: 2017-091	max. 1.000
Salmonellen / Salmonella	g	§ 64 LFGB L 00.00-20: 2018-03	absent in 125 g
E.coli / Escherichia coli	KBE / g	DIN EN ISO 16649-2: 2009-12	max. 10
Staphylokokken / Staphylococci	KBE / g	DIN EN ISO 6888-1: 2003-12	--

Bacillus cereus / Bacillus cereus	KBE / g	DIN EN ISO 7932: 2005-03	--
Aflatoxin B1 / Aflatoxins B1+B2+G1+G2	µg / kg	§ 64 LFGB L 15.00-2	max. 4.0 / 10
Schwermetalle / Heavy Metals:	Cadmium / Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS	max. 0.1
	Quecksilber / Mercury	DIN EN 15763, ICP-MS	max. 0.1
	Blei / Lead	DIN EN 15763, ICP-MS	max. 0.2

Es handelt sich um ein Naturprodukt, welches natürlichen Schwankungen in der Nährstoffzusammensetzung unterliegt /
It is a natural product, which is subject to natural fluctuations in the nutritional composition.

Qualitätsmerkmale / Quality characteristics

Rückstände / Residues	Gemäß EG Nr. 2023/915 According to EC No. 2023/915
Mykotoxine und Schwermetalle / Mycotoxins and heavy metals	Gemäß EG Nr. 2023/915 According to EC No. 2023/915
GVO / GMO	Negativ nicht kennzeichnungspflichtig gemäß EU Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 / negative not subject to labeling requirements according to EU regulations 1829/2003 and 1830/2003
Pestizide / Insektizide / Pesticides / insecticides	EU VO 396/2005 und BNN- Orientierungswerte (Bio Ware) / EU Regulation 396/2005 and BNN guidelines (organic products)

Lagerung / Storage

Lagerbedingungen / Storage advice	Kühl und trocken lagern. Vor direkter Lichteinstrahlung schützen / Store in a cool, dry place. Protect from direct light
MHD / BBD	18 Monate ab Produktion / 18 months at production date
Wir weisen Sie darauf hin, dass zur gelieferten Sekundärverpackung (Palettencontainer) oder Zwischenlage aus Wellpappe keine Konformitätserklärungen vorliegen. / We would like to draw your attention to the fact that there are no declarations of conformity for gel- packed secondary packaging (pallet containers) or intermediate layers of corrugated cardboard.	



Unsere Primärverpackung (Papier Kreuzbodensack, SCL+HDPE Inliner) entspricht den gesetzlichen Vorschriften: EG Nr. 1935/2004, EG Nr. 10/2011 und EG Nr. 2023/2006./

Our primary packaging (paper Kreuzbodensack ', SCL+HDPE Inliner) complies with the legal regulations:

EC No. 1935/2004, EC No. 10/2011 and EC No. 2023/2006.

Allergene gemäß VO (EU) 1169/2011, Anhang II / Allergens according to VO 1169/2011 Annex II

Es ist ein Allergen im Produkt, oder einem daraus hergestellten Produkt enthalten: <i>Allergen contained in product or in products manufactured from:</i>	Im Rezept enthalten <i>Yes, in the recipe</i>	Kreuz-kontamination <i>Cross contamination</i>	Nicht im Rezept enthalten <i>Not included in the recipe</i>
Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse <i>cereals containing gluten and products thereof</i>			X
Krebstiere und Krebserzeugnisse <i>crustaceans and products thereof</i>			X
Eier und Eierzeugnisse <i>eggs and products thereof</i>			X
Fisch und Fischerzeugnisse <i>fish and products thereof</i>			X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <i>peanuts and products thereof</i>			X
Soja und Sojaerzeugnisse <i>soybeans and products thereof</i>			X
Milch und Milcherzeugnisse <i>milk and products thereof</i>			X
Nüsse (Schalenfrüchte) (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse) / <i>Nuts and products thereof (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts)</i>	X Mandel Almond	X Andere Schalenfrüchte / Other Nuts	
Senf und Senferzeugnisse <i>mustard and products thereof</i>			X
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse <i>sesame seeds and products thereof</i>			X
Sellerie und Sellerieerzeugnisse <i>celery and products thereof</i>			X
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg <i>sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg</i>			X
Lupine und Lupinerzeugnisse <i>lupine and products thereof</i>			X

Weichtiere und Weichtiererzeugnisse <i>molluscs and products thereof</i>			X
--	--	--	----------

¹ Kreuzkontamination möglich, da diese Produkte im Betrieb verarbeitet und gelagert werden. (Allergenmanagement + eigene Allergenproduktionslinien.

Cross- contamination possible because these products are processed and stored in the facility (allergen management + separate allergen production lines)

Zusätzliche Allergene gemäß ALBA Liste Version 2.0 / *Additional allergens according to ALBA list version 2.0*

Laktose lactose			X
Kakao cocoa			X
Glutamat glutamate			X
Huhn chicken			X
Koriander coriander			X
Mais maize			X
Hülsenfrüchte legumes			X
Rindfleisch beef			X
Schweinefleisch pork			X
Karotten carrots			X

ALBA Liste Version 2.0 -2011

Erstellt:	CK	Geprüft:	SSc	Freigegeben:	MM
Datum:	15.04.2025	Datum:	22.04.2025	Datum:	22.04.2025
Revision:	04.1-20	Änderungsgrund:	Layout-Anpassung aufgrund von neuem Corporate Design		
	01-21		Sesamallergen nach neuer Beurteilung mit als Kreuzkontamination aufgenommen		
	02-21		Allergene überarbeitet (Neues Allergenkonzept) Informationen aus ehemaligem „TDS“ in ein Dokument zusammengefasst. / Fußzeile erneuert = Neue Bankverbindung / SAP Artikelnummer ergänzt		
	03-21		Fußzeile angepasst = neuer Geschäftsführer, Herstellungsland Protein eingefügt, MHD verlängert		
	01-22		Neue, mittels den vorhandenen Labordaten verifizierte Nährwerte		
	01-23		Layoutanpassung und Änderung Bio Verordnung		
	02-23		Änderung Verordnung 1881/2006 -> 2023/915		
	01-24		Anpassung Mikrobiologie. Anpassung Nährwerte.		
	01-25		Neue Geschäftsführung, Layout-Anpassung aufgrund neuem Corporate Design u. Ergänzung SAP-Nr.		



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