

Produktspezifikation (*Product Specification*)

Bio Feigen Lerida Nr. 4 *Organic figs Lerida no. 4*

ARTIKEL NR. / <i>ARTICLE NO.</i>	: 038K
URSPRUNG / <i>ORIGIN</i>	: Türkei / <i>Turkey</i>
LANDWIRTSCHAFTLICHER URSPRUNG/ <i>ORIGIN</i> <i>OF AGRICULTURAL PRODUCTS</i>	: Nicht-EU-Landwirtschaft / <i>Non-EU-agriculture</i>
BESCHREIBUNG / <i>DESCRIPTION</i>	: ganze getrocknete Feige, Nr. 4, aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EG) Nr. 2018/848 <i>whole dried figs, No. 4, from organic agriculture according to regulation (EG) Nr. 2018/848</i>
BOTANISCHE BEZEICHNUNG / <i>BOTANICAL NAME</i>	: <i>Ficus carica</i> L.
ZUTATENLISTE / <i>INGREDIENTS</i>	: Feigen aus kontrolliert biologischem Anbau <i>Figs from certified organic agriculture</i>

NÄHRWERTDEKLARATION (pro 100g) / <i>NUTRITION DECLARATION (per 100g)</i>	
ENERGIE / <i>ENERGY</i> [kJ / kcal]	: 1137 / 272
FETT / <i>FAT</i> [g]	: 1,3
davon GESÄTTIGTE FETTSÄUREN <i>of which SATURATED FATTY ACIDS</i> [g]	: 0,1
KOHLENHYDRATE / <i>CARBOHYDRATES</i> [g]	: 55,1
davon ZUCKER / <i>of which SUGARS</i> [g]	: 55,1
BALLASTSTOFFE / <i>FIBRE</i> [g]	: 12,9
EIWEIß / <i>PROTEIN</i> [g]	: 3,5
SALZ / <i>SALT</i> [g]	: 0,10
NATRIUM / <i>SODIUM</i> [mg]	: 40

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

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN / *SENSORICAL PROPERTIES*

AUSSEHEN / <i>APPEARANCE</i>	: hellbraun bis braun / <i>light brown to brown</i>
GERUCH/ GESCHMACK / <i>FLAVOUR/TASTE</i>	: arteigen, ohne Fremdgeruch und –geschmack <i>characteristically, no off flavour and off odour</i>
KONSISTENZ / <i>STRUCTURE</i>	: weich, fleischig / <i>soft, fleshy</i>

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER / *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*

WASSERGEHALT / <i>WATER CONTENT</i>	: max. 25	%
GRÖßE Nr. 3	: 46 - 50	Stk. / kg
GRÖßE Nr. 4	: 51 - 55	Stk. / kg
GRÖßE Nr. 5	: 56 - 60	Stk. / kg

Produktspezifikation (*Product Specification*)

Bio Feigen Lerida Nr. 4 *Organic figs Lerida no. 4*

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER nach den DGHM-Richtwerten (Stand: 12-2012) / *MICROBIOLOGICAL PROPERTIES*
acc. to the reference of DGHM (status: 12-2012)

GESAMTKEIMZAHL / TOTAL PLATE COUNT	: < 100.000	KBE / g	cfu / g
ENTEROBACTERIACEAE / ENTEROBACTERIACEAE	: < 100	KBE / g	cfu / g
E. COLI / E. COLI	: < 10	KBE / g	cfu / g
SCHIMMEL / MOULDS	: < 10.000	KBE / g	cfu / g
SALMONELLA / SALMONELLA	: negativ	in 125 g	

Die physikalischen und mikrobiologischen Parameter sind, soweit nicht durch Analyse bestätigt, Richtwerte, die je nach Ursprung 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 SELF LIFE* : 12 Monate ab Produktion / *12 months from production*

VERPACKUNG / *PACKAGING* : 10, 12,5 oder 15 kg im Karton mit Folieninlet
10, 12,5 oder 15 kg bag in box

LAGERBEDINGUNGEN / *STORAGE CONDITIONS* : Originalverpackt, kühl und trocken (opt. 4-6°C, max. 65% Luftfeuchtigkeit), lichtgeschützt
Original packed, keep cool and dry (opt. 4-6 °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-, Schädlingsbekämpfungs- 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. 2023/915 Und aktuell gültigen Ergänzungen.

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

Produktspezifikation (*Product Specification*)

Bio Feigen Lerida Nr. 4 *Organic figs Lerida no. 4*

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 <i>allergene</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>hybides</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

Produktspezifikation (*Product Specification*)

Bio Feigen Lerida Nr. 4 *Organic figs Lerida no. 4*

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
Weichtiere u. –erzeugnisse <i>Molluscs and mollusc products</i>		x
weitere Allergene / additional allergenes		
	als Zutat enthalten <i>Contained as ingredient</i>	
	ja/ yes	nein/no
Laktose / <i>lactose</i>		x
Kakao / <i>cocoa</i>		x
Glutamat / <i>glutamate</i> E620 - E625		x
Hühnerfleisch / <i>chicken meat</i>		x
Koriander / <i>coriander</i>		x
Mais / <i>corn, maize</i>		x
Hülsenfrüchte <i>legumes, pulses</i>		x
Rind / <i>beef</i>		x
Schwein / <i>pork</i>		x
Karotte / <i>carrot</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 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.