

Goldleinsamen

Artikelnummer: 10098

Produktbeschreibung:

Goldleinsamen, gelbe Kerne (Reinheit 99,9%)

Farbe:	Geruch:	Geschmack:
goldgelb	arteigen, nicht muffig	arteigen, nicht ranzig

Verwendungszweck:

Als Zutat bei Backwaren

Zutaten:

Goldleinsamen (Linum usitatissimum, Linaceae)a

Herkunft:

Russland (andere verfügbarkeitsbedingt möglich)

chemische, physikalische und reologische Werte

	Mittelwert	Einheit	Grenzwert	Methode
Feuchtigkeit	8,0	%	max. 10,0	MI01 rev.01

mikrobiologische Werte

	Einheit	Mittelwert	Methode
Gesamtkeimzahl	in KBE/g	<1.000.000	ISO 4833-1
Hefen	in KBE/g	<10.000	ISO 21527-2
Schimmel	in KBE/g	<10.000	ISO 21527-2
E. Coli	in KBE/g	<100	ISO 16649-2
Salmonellen	in KBE/g	negativ in 25g	UNI EN ISO 6579:2008

durchschnittliche Nährwerte / 100 g: Reg. CE 1169/2011

	Mittelwert	Einheit
Energie/ Brennwert	2192/524	kJ-kcal/100g
Fett	32	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5	g/100g
Kohlenhydrate	<0,5	g/100g
davon Zucker	<0,5	g/100g
Ballaststoffe	32	g/100g
Eiweiss	23	g/100g
Salz	<0,01	g/100g

Allergene: Reg. CE 1169/2011 Anhang

Allergene	+ = enthalten x = kann Spuren enthalten - = nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse	x
Krustentiere und Erzeugnisse aus Krustentieren	-
Eier und Eierzeugnisse	-
Fisch und Fischerzeugnisse	-
Erdnuss und Erdnussprodukte	-
Soja und Sojaerzeugnisse	x
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose	-
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse	-
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
Senf und Senferzeugnisse	-
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	-
Schwefeldioxyde und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg als SO ₂ angegeben	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Erzeugnisse aus Weichtieren	-

Packungen 10x500 g

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagervorschriften: Kühl (max. 22°C) und trocken lagern.

Verpackung:

Die Verpackungen sind gesetzeskonform laut: DM 21.03.73 und nachfolgende Aktualisierungen und Änderungen; DPR 777/82 und nachfolgende Aktualisierungen und Änderungen; Dir 94/62/CE und nachfolgende Änderungen; Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006 und Reg. CE 10/2011 und nachfolgende Änderungen.

Multipestizid Rückstände

Das Produkt entspricht der Verordnung (EU) Nr. 396/2005 und folgende Änderungen

Gentechnik

Frei laut (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003

Kontaminanten:

Verordnung EU 1881/2006 und folgende Änderungen

Etikettierung:

EU Verordnung 1169/2011

HACCP

Das Produkt wurde laut der Verordnung (CE) 852/2004, basierend auf der Lebensmittelhygiene, produziert. Alle Produktionsprozesse werden periodisch mittels der Prinzipien des HACCP's kontrolliert.