

Flohsamenschalen glutenfrei

Artikelnummer: 10084

Produktbeschreibung:

Flohsamenschalen

Farbe:	Geruch:	Geschmack:
weiß - hellbraun	Typisch	Typisch

Verwendungszweck:

Quellstoffe

Zutaten:

Flohsamenschalen

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

	Mittelwert	Einheit
Energie/ Brennwert	776/193	kJ-kcal/100g
Fett	0,2	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0	g/100g
Kohlenhydrate	2,5	g/100g
davon Zucker	0,0	g/100g
Ballaststoffe	87,7	g/100g
Eiweiss	1,4	g/100g
Salz	0,3	g/100g

Allergene: Reg. CE 1169/2011 Anhang

Allergene	+ = enthalten x = kann Spuren enthalten - = nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse	-
Krustentiere und Erzeugnisse aus Krustentieren	-
Eier und Eierzeugnisse	-
Fisch und Fischerzeugnisse	-
Erdnuss und Erdnussprodukte	-
Soja und Sojaerzeugnisse	-
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose	-
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse	-
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
Senf und Senferzeugnisse	-
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	-
Schwefeldioxide 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	-



Verpackung zu 200 g

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagervorschriften: Kühl und trocken lagern - max 22°C

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.

Bemerkung:

Die Analysen können je nach Erntejahr und Herkunftsland schwanken.