



Getreide Gutscher
seit 1811

Material Specification

Date:

5-Mar-14

Quinoasaat weiß

Product No. 2001403

Beschreibung

Reife, helle entspelzte Quinoasaat mehrmals maschinell (Sortex, Steinausleser) gereinigt. Geruch und Geschmack sind frisch und arteigen. Das Produkt ist aus der letzten verfügbaren Erntesaison.

Zutaten

Quinoa (*Chenopodium quinoa*)

Ursprungsland

Bolivien/Peru/Ecuador

Allgemeine Qualitätsparameter

Wassergehalt	< 13,00 %
Reinheit	> 99,90 %
ungeschälte Saaten	< 0,50 %
Bruch	< 1,00 %
Rote Quinoasaaten	< 0,50 %
Unreife Saaten	< 1,00 %

Nährwertinformation

Inhaltsstoffe pro 100g. (Die Angaben sind Durchschnittswerte, Schwankungen sind bei Naturprodukten auf Grund von Umwelteinflüssen möglich)

Brennwert	1415 kJ	337 kcal
Eiweiß		13,80 g ±5%
Fett		5,00 g ±5%
Kohlenhydrate		55,70 g ±5%
Ballaststoffe		7,00 g ±5%
Natrium		0,061 g

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	< 200.000 KBE/g
Hefen	< 10.000 KBE/g
Schimmelpilze	< 10.000 KBE/g
Salmonellen	negativ in 25g
Coliforme Keime	< 2.000 KBE/g

Gentechnik/Novel Food

Hiermit wird bestätigt, dass der in dieser Spezifikation beschriebene Rohstoff weder nach den akuten EU-Verordnungen zu Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, r. 1830/2003) idfF., noch nach sonstigen derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln kennzeichnungspflichtig ist.

Allergene (lt. VO EC 2007/68)



Getreide Gutscher
seit 1811

Quinoasaat weiß

Product No. 2001403

keine.

Haltbarkeit

Das Produkt hat eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten nach Produktion.

Verpackung und Lagerbedingungen:

25kg paper bag - 1 palet = 40x25kg = 1000kg

Es wird bestätigt, dass gemäß VO(EU) 1935/2004, alle gelieferten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und für Ihren Verwendungszweck in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Lagerung: < 14°C, < 55% RLF (kühl und trocken lagern)

Diese Daten und Informationen haben wir nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt erstellt. Sie sind dennoch lediglich als unverbindliche Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von einer eigenen Prüfung.

Document Generated by / on	EG	05-Mar-14
Document Approved by / on	HM	05-Mar-14
Document Released by / on	GG	05-Mar-14