



Getreide Gutscher  
seit 1811

Material Specification

Date:

5-Mar-14

## Haferflocken Großblatt

Product No. 2001074

### Beschreibung

Haferkerne mühlengereinigt, geschält, gedarrt, gedämpft, flockiert und getrocknet. Geschmack ist arteigen und frisch. Peroxidase negativ bis schwach positiv.

### Zutaten

Hafervollkorn

### Ursprungsland

Deutschland/Österreich

### Verarbeitungsland

Deutschland/Österreich

### Allgemeine Qualitätsparameter

Wassergehalt	< 12,00 %
Flockendicke	0,8 mm ±0,1mm
Spelzen	< 0,50 g/100g
Fremdgetreide	< 0,50 g/100g

### Nährwertinformation

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

Brennwert	1456 kJ	348 kcal
Eiweiß		13,50 g ±5%
Fett		7,00 g ±5%
Kohlenhydrate		58,70 g ±5%
Ballaststoffe		10,00 g ±5%
Natrium		0,007 g



Getreide Gutscher  
seit 1811

## Haferflocken Großblatt

Product No. 2001074

### Kontaminanten und Rückstände

Schwermetalle gem. VO EC 1881/2006  
Pestizidrückstände gem. VO EC 293/2013 und EC 396/2005

### Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl < 100.000 KBE/g  
Hefen < 1.000 KBE/g  
Schimmelpilze < 1.000 KBE/g  
Salmonellen negativ in 25g  
Escherichia Coli < 05 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

Gluten

### Haltbarkeit

Das Produkt hat eine Mindesthaltbarkeit von 12 Monaten nach Produktion.

### Verpackung und Lagerbedingungen:

25kg paper bag - 1 palet = 30x25kg = 750kg

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