 Frankenheimer Str. 33 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com	Produktspezifikation Bio-Maca-Pulver Artikelnummer: 54500	Version: 03
		Gültig ab: 28.02.2017
		Seite 1 von 3

1. Allgemeine Artikelinformationen

Verkehrsbezeichnung	Maca-Pulver
Ggf. Frischeverhältnis/ Konzentrierungsfaktor	100%
Ursprungsland	Peru

2. Beschreibung/Herstellprozess

Die Maca-Pflanze gehört zur Familie der Kreuzblütengewächse und ist der Gattung der Kressen untergeordnet. Die Maca-Pflanze wird in den Höhenlagen der peruanischen Anden angebaut. Maca-Pulver wird aus der Knolle der Pflanze hergestellt und diese zeichnet sich typischerweise durch die Farben gelb, rot bis hin zu schwarz aus. Das Produkt kann im rohen und verarbeiteten Zustand mit oder ohne anderen Lebensmitteln verzehrt werden.

Ernte – Sortierung – Reinigung – Schneidvorgang – Trocknung – Mahlvorgang – Abpackung

3. Zutaten (in absteigender Reihenfolge)

Zutat	%-tuealer Anteil	Rohstoffbasis	Herkunfts-/Ursprungsland
Maca-Pulver bio.	100%	Maca	Peru

4. Sensorische Merkmale

Aussehen	Sehr fein gemahltes Pulver, leichte Farbabweichungen sind möglich
Farbe	beige
Konsistenz	Homogenes Pulver
Geruch	Arttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, ohne Fremdgeschmack

5. Chemische und physikalische Kennzahlen

Parameter	Min.	Max.	Einheit	Methode
Wassergehalt/Feuchtigkeit		6	%	Trockenschrank
Reinheit	99,9		%	Optisch
Fremdmaterial pflanzlichen Ursprungs / Fremdsaaten		0,1	%	Optisch
Aschegehalt		5,0	%	§64 LFGB L 06.00-4
Zusätze		-	-	

6. Mikrobiologische Kennzahlen

Geändert am: 12.07.2017	Vivian Arnold	Änderungsgrund: BRC Zertifikat, neue Rufnummer und neue Adresse.
Geprüft am: 12.07.2017	Günther Braun	
Freigegeben am: 12.07.2017	Günther Braun	



Frankenheimer Str. 33
91583 Schillingsfürst
Tel: +49 9868 934 2084
Fax: +49 9868 934 2086
E-Mail: info@gb-foods.com

Produktspezifikation
Bio-Maca-Pulver
Artikelnummer: 54500

Version: 03

Gültig ab:
28.02.2017

Seite 2 von 3

Parameter	Grenzwert	Einheit	Methode
Aerobe Gesamtkeimzahl	100.000	KbE/g	AOAC 990.12
Hefen	100	KbE/g	AOAC 997.02
Schimmel	100	KbE/g	AOAC 997.02
Enterobakterien	0	KbE/g	ISO 4831, AOAC 967.25
Escherichia Coli	0	KbE/g	ISO 4831
Salmonellen	0	/100g	AOAC 967.25

7. Rückstände und Kontaminationen

Parameter	Anforderungen
Pestizidrückstände	BNN-Orientierungswert: 0,01mg/kg für Einzelsubstanzen, max. 2 Substanzen nachweisbar.
Kontamination und chemische Rückstände	Gemäß der EU-VO zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminationen in Lebensmitteln in der geltenden Fassung.

8. Nährwerte


	Einheit	Angaben je 100 g
Brennwert	kcal	390
Brennwert	kJ	1632,5
Fett	g	3,8
- davon gesättigte Fettsäuren	g	1,6
- davon ungesättigte Fettsäuren	g	2,2
Kohlenhydrate	g	75
- davon Zucker	g	32,1
Ballaststoffe	g	7,1
Eiweiß	g	14
Natrium	mg	17,9

Ursprung der Angaben: die Daten wurden berechnet/die Daten wurden analysiert

9. Zertifikate – Eignung für besondere Ernährungsweise

Zertifikate	Ja	Nein	Bemerkungen
Bio (gemäß VO (EG) 834/2007)	X		
BRC Broker	X		
Kosher		X	Auf Wunsch beim Produzenten möglich.
Halal		X	Auf Wunsch beim Produzenten möglich.

Geändert am: 12.07.2017	Vivian Arnold	Änderungsgrund: BRC Zertifikat, neue Rufnummer und neue Adresse.
Geprüft am: 12.07.2017	Günther Braun	
Freigegeben am: 12.07.2017	Günther Braun	

 Frankenheimer Str. 33 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com	Produktspezifikation Bio-Maca-Pulver Artikelnummer: 54500	Version: 03
		Gültig ab: 28.02.2017
		Seite 3 von 3

Ernährungsweise	Ja	Nein	
vegetarisch	X		
vegan	X		
Zöliakie erkrankte Personen	X		

10. Verpackung und Haltbarkeit

Verpackung	20kg in Kartonagen (je 4 PE-Beuteln/Karton), 50kg in Kartonagen
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate
Restlaufzeit	6 Monate
Lagerbedingungen	Originalverpackt, bei Raumtemperatur und trocken, vor Licht geschützt bei 15 – 32°C und max. 70 % relative Luftfeuchtigkeit

11. Allergene

Die Allergeninformationen zu diesem Produkt sind dem gesonderten Allergendatenblatt zu entnehmen.

12. GVO Status

Das Produkt muss gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1831/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel nicht gekennzeichnet werden.

13. Rechtlicher Status

Das Produkt entspricht den deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen nach der jeweils aktuell geltenden Fassung, sowie der **aktuellen EU-Verordnung über den ökologischen Landbau**.

Das Produkt besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen, noch enthält es solche oder wird aus diesen hergestellt. Somit besteht keine Kennzeichnungspflicht. In Produkt und Verpackung ist kein absichtlich technisch hergestelltes Nanomaterial enthalten, so dass diese nicht kennzeichnungspflichtig sind. Die Ware wurde **keiner künstlich ionisierenden Strahlung** ausgesetzt.

Diese Spezifikation enthält Richtwerte. Schwankungen in Aussehen, Zusammensetzung, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen. Obige Spezifikation basiert auf Angaben unserer Lieferanten. Wir empfehlen, die Eignung unserer Produkte durch eigene Versuche zu prüfen.

Geändert am: 12.07.2017	Vivian Arnold	Änderungsgrund: BRC Zertifikat, neue Rufnummer und neue Adresse.
Geprüft am: 12.07.2017	Günther Braun	
Freigegeben am: 12.07.2017	Günther Braun	