



1. Allgemeine Artikelinformationen

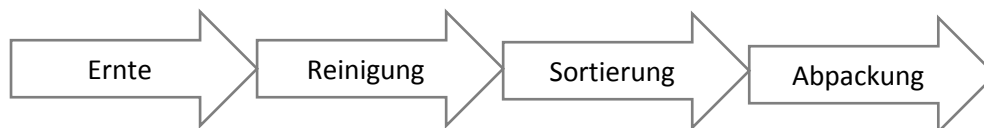
Verkehrsbezeichnung: BIO Quinoa Samen
Ggf Frischeverhältnis/
Konzentrierungsfaktor: 100 %
Ursprungsland: Peru, Bolivien, Ecuador, Europa
Zutaten (absteigend, mit %): Quinoa Samen, 100 %

2. Beschreibung / Herstellprozess

Quinoa ist eine krautartige Pflanze, einer Pflanze der Gattung Gänsefüße aus der Familie der Fuchsschwanzgewächse. Quinoa zeichnet sich typischerweise durch eine sehr kleine, rundliche Form in den Farben beige, hellbraun aus.



Das Produkt kann im rohen und verarbeiteten Zustand mit oder ohne andere Lebensmittel verzehrt werden.



3. Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe: Kleine Saaten, ca. 3 mm groß, weiß bis beige, hellbraun, Abweichungen möglich
Konsistenz: Fest
Geruch / Geschmack: Arttypisch, frisch, ohne Fremdgeruch /-geschmack



4. Chemische und physikalische Kennzahlen

Parameter	Min.	Max.	Einheit
Wassergehalt / Feuchtigkeit		14	%
Reinheit	99,99		%
Fremdmaterial pflanzlichen Ursprungs / Fremdsaaten		0,01	%
Zusätze	-	-	-

5. Rückstände und Kontaminationen

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

Geändert am:	26.02.2019	Vivian Arnold	Änderungsgrund: Neuerstellung
Geprüft am:	26.02.2019	Günther Braun	
Freigegeben am:	26.02.2019	Günther Braun	

	Produktspezifikation BIO Quinoa weiß Artikelnummer: 21000	Version: 6
		Gültig ab: 26.02.2019
Frankenheimer Str. 33 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		Seite 2 von 4  DE-ÖKO-006

6. Mikrobiologische Kennzahlen

Parameter	Grenzwert	Einheit
Aerobe Gesamtkeimzahl	100.000	KbE/g
Hefen	1.000	KbE/g
Schimmel	1.000	KbE/g
Bacillus Cereus	100	KbE/g
Escherichia Coli	Negativ	KbE/g
Salmonellen	negativ	/25 g

7. Nährwerte

	Einheit	Angaben je 100 g
Brennwert	Kcal / kJ	1543/366
Fett	g	5,9
- davon gesättigte Fettsäuren	g	0,5
Kohlenhydrate	g	62
- davon Zucker	g	1,8
Ballaststoffe	g	6,9
Eiweiß	g	12
Salz	g	< 0,01

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

8. Verpackung und Haltbarkeit

Verpackung: 25 kg mehrlagige Papiersäcke, 1.000 kg BigBag
 MHD ab Produktion: 24 Monate
 Lagerbedingungen: Kühl (<20 °C), trocken und dunkel. Luftfeuchtigkeit <70 %



9. Zertifikate

Bitte beachten Sie, dass nicht all unsere Lieferanten nach BRC oder IFS-Standard zertifiziert sind, aber über ein geprüftes Qualitäts- bzw. Risikomanagement verfügen.

10. GVO Status

Das Produkt muss gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel nicht gekennzeichnet werden.

Geändert am:	26.02.2019	Vivian Arnold	Änderungsgrund: Neuerstellung
Geprüft am:	26.02.2019	Günther Braun	
Freigegeben am:	26.02.2019	Günther Braun	



	Produktspezifikation BIO Quinoa weiß Artikelnummer: 21000	Version: 6
		Gültig ab: 26.02.2019
Frankenheimer Str. 33 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		Seite 3 von 4  DE-ÖKO-006

11. Allergene

Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG	Im Produkt enthalten Ja: + Nein: -	Durch Kreuzkontamination im Produkt enthalten:	
		Ja: + Nein: -	falls ja, Menge (mg / kg)
Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	-	-	
Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-	
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ .	-	-	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-	

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste	Im Produkt enthalten Ja: + Nein: -	Durch Kreuzkontamination im Produkt enthalten:	
		Ja: + Nein: -	falls ja, Menge (mg / kg)
Rechtliche Allergene			
Weizen	-	-	
Roggen	-	-	
Gerste	-	-	
Hafer	-	-	
Dinkel	-	-	
Kamut	-	-	
<i>Gluten</i>	-	-	
Krebstiere	-	-	
Ei	-	-	
Fische	-	-	
Erdnüsse	-	-	
Soja	-	-	
Milch	-	-	
Mandeln	-	-	

Geändert am:	26.02.2019	Vivian Arnold	Änderungsgrund: Neuerstellung
Geprüft am:	26.02.2019	Günther Braun	
Freigegeben am:	26.02.2019	Günther Braun	

	Produktspezifikation BIO Quinoa weiß Artikelnummer: 21000	Version: 6
		Gültig ab: 26.02.2019
Frankenheimer Str. 33 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		Seite 4 von 4  DE-ÖKO-006

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste	Im Produkt enthalten Ja: + Nein: -	Durch Kreuzkontamination im Produkt enthalten:	
		Ja: + Nein: -	falls ja, Menge (mg / kg)
Haselnüsse	-	-	
Walnüsse	-	-	
Kaschunüsse	-	-	
Pekannüsse	-	-	
Paranüsse	-	-	
Pistazien	-	-	
Macadamianüsse/Queenslandnüsse	-	-	
<i>Nüsse (Schalenfrüchte)</i>	-	-	
Sellerie	-	-	
Senf	-	-	
Sesamsamen	-	-	
Schwefeldioxid und Sulfite (E220–E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	-	-	
Lupinen	-	-	
Weichtiere	-	-	
Zusätzliche Allergene			
Laktose	-	-	
Kakao	-	-	
Glutamat (E620–E625)	-	-	
Huhn	-	-	
Koriander	-	-	
Mais	-	-	
Hülsenfrüchte	-	-	
Rindfleisch	-	-	
Schweinefleisch	-	-	
Karotten	-	-	

12. 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:	26.02.2019	Vivian Arnold	Änderungsgrund: Neuerstellung
Geprüft am:	26.02.2019	Günther Braun	
Freigegeben am:	26.02.2019	Günther Braun	