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

Produktspezifikation Leinsamen braun konv.

Artikelnummer: 26400

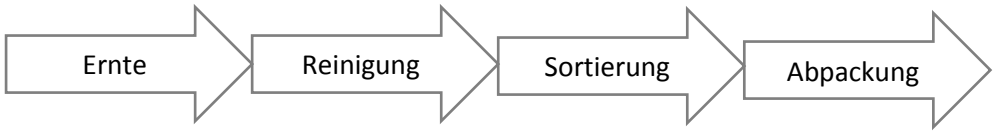
1. Allgemeine Artikelinformationen

Verkehrsbezeichnung:	Leinsamen braun
Ggf Frischeverhältnis/ Konzentrierungsfaktor:	100 %
Ursprungsland:	Russland, Kasachstan, Ukraine, Osteuropa, EU, andere möglich
Zutaten (absteigend, mit %):	Braune Leinsaat, 100 %

2. Beschreibung / Herstellprozess

Leinsamen der *Linum usitatissimum*, einem Gewächs, auch Flachs genannt, der Gattung Lein aus der Familie der Leingewächse. Leinsamen zeichnen sich typischerweise durch eine flache, ovale Form in den Farben hell- bis dunkelbraun aus.

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



3. Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe:	Mittel bis dunkelbraune, flache, längliche Samen
Konsistenz:	Knackig, fest
Geruch / Geschmack:	Arteigen, frisch, kein Fremdgeruch / -geschmack

4. Chemische und physikalische Kennzahlen

Parameter	Min.	Max.	Einheit
Wassergehalt / Feuchtigkeit		10	%
Reinheit	99,9		%
Fremdmaterial pflanzlichen Ursprungs / Fremdsaaten		0,1	%
Zusätze			-

5. Rückstände und Kontaminationen

Parameter	**Anforderungen**
Pestizidrückstände	Gemäß der geltenden EU-VO für Höchstgehalt an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln.
Kontaminationen und chemische Rückstände	Gemäß der EU-VO zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminationen in Lebensmitteln in der geltenden Fassung.

Geändert am:	18.03.2019	Vivian Arnold	Änderungsgrund: Neuerstellung
Geprüft am:	18.03.2019	Günther Braun	
Freigegeben am:	18.03.2019	Günther Braun	

6. Mikrobiologische Kennzahlen

Parameter	Grenzwert	Einheit
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	10.000.000	KbE/g
Schimmel	100.000	KbE/g
Escherichia Coli	100	KbE/g
Salmonellen	n.n.	/125 g

7. Nährwerte

	Einheit	Angaben je 100 g
Brennwert	Kcal / kJ	498 / 2058
Fett - davon gesättigte Fettsäuren	g g	37 3,6
Kohlenhydrate - davon Zucker	g g	7,7 7,7
Ballaststoffe	g	23
Eiweiß	g	22
Salz	g	0,03

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

8. Verpackung und Haltbarkeit

Verpackung: 25 kg Papiersack
MHD ab Produktion: 12 Monate (ungeöffnet im Originalgebinde)
Lagerbedingungen: Kühl (< 15 °C), trocken (< 60 % rel. Luftfeuchte) und dunkel.

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.

11. Allergene

Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG	Im Produkt enthalten Ja: + Nein: -	Kreuzkontamination möglich: Ja: + Nein: -
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 (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) 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 SO2.	-	-
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste	Im Produkt enthalten Ja: + Nein: -	Kreuzkontamination möglich: Ja: + Nein: -
Rechtliche Allergene		
Weizen	-	
Roggen	-	
Gerste	-	
Hafer	-	
Dinkel	-	
Kamut	-	
Gluten	-	+
Krebstiere	-	-
Ei	-	-
Fische	-	-
Erdnüsse	-	-
Soja	-	+
Milch	-	-
Mandeln	-	-
Haselnüsse	-	-
Walnüsse	-	-
Kaschunüsse	-	-

Geändert am:	18.03.2019	Vivian Arnold	Änderungsgrund: Neuerstellung
Geprüft am:	18.03.2019	Günther Braun	
Freigegeben am:	18.03.2019	Günther Braun	

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

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste	Im Produkt enthalten Ja: + Nein: -	Kreuzkontamination möglich: Ja: + Nein: -
Pekannüsse	-	-
Paranüsse	-	-
Pistazien	-	-
Macadamianüsse/Queenslandnüsse	-	-
Nüsse (Schalenfrüchte)	-	-
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	-	+

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

12. Rechtlicher Status

Das Produkt entspricht den **deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen** nach der jeweils aktuell geltenden Fassung.

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.