

1. Allgemeine Artikelinformationen

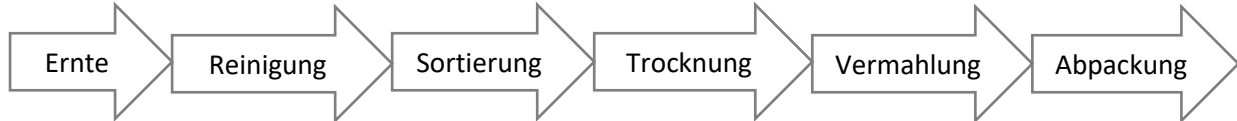
| | |
|--|----------------------|
| Verkehrsbezeichnung: | Hagebutten, gemahlen |
| Ggf Frischeverhältnis/ Konzentrierungsfaktor: | 100 % |
| Ursprungsland: | Argentinien |
| Zutaten (absteigend, mit %): | Hagebutten, gemahlen |

2. Beschreibung / Herstellprozess

Die Hagebutte auch *Rosa Canina* / *Rosa Rubiginosa* ist eine Wildrosenart, die in Südamerika seit fast zwei Jahrhunderten heimisch ist. Die Hagebutte zeichnet sich typischerweise durch Ihre rote bzw. orangebraune Farbe aus.



Das Produkt kann im rohen und verarbeiteten Zustand mit oder ohne anderen Lebensmitteln verzehrt werden.



3. Sensorische Merkmale

| | |
|---------------------|---|
| Aussehen / Farbe: | Rot- bzw. orangebraunes Pulver, leichte Abweichungen sind möglich |
| Konsistenz: | Pulver |
| Geruch / Geschmack: | Arttypisch, ohne Fremdgeruch /-geschmack |



4. Chemische und physikalische Kennzahlen

| Parameter | Min. | Max. | Einheit |
|--|------|------|---------|
| Wassergehalt / Feuchtigkeit | | 12 | % |
| Reinheit | - | - | % |
| Fremdmaterial pflanzlichen Ursprungs / Fremdsaaten | - | - | % |
| 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: | 05.06.2020 | Carolin Berger | Änderungsgrund: Neue Adresse |
| Geprüft am: | 05.06.2020 | Günther Braun | |
| Freigegeben am: | 05.06.2020 | Günther Braun | |

| | | |
|--|---|---|
|  | Produktspezifikation BIO Hagebuttenpulver | Version: 5 |
| | | Gültig ab: 26.02.2019 |
| Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com | Artikelnummer: 75600 | Seite 2 von 4 |
| | |  DE-ÖKO-006 |

6. Mikrobiologische Kennzahlen

| Parameter | Grenzwert | Einheit |
|-----------------------|------------|---------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl | 10.000.000 | KbE/g |
| Hefen | 1.000 | KbE/g |
| Schimmel | 1.000 | KbE/g |
| Enterobakterien | 10.000 | KbE/g |
| Escherichia Coli | 10.000 | KbE/g |
| Salmonellen | negativ | /100 g |

7. Nährwerte

| | Einheit | Angaben je 100 g |
|----------------|-----------|------------------|
| Brennwert | Kcal / kJ | 224/920 |
| Fett | g | 1,6 |
| Kohlenhydrate | g | 49 |
| - davon Zucker | g | 18 |
| Ballaststoffe | g | 63 |
| Vitamin C | mg | 400 |
| Eiweiß | g | 3 |
| Salz | g | < 0,1 g |

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

8. Verpackung und Haltbarkeit

Verpackung: 20 kg / 25 kg Polypropylenbeutel oder Papiersack mit Polybeutel
 MHD ab Produktion: 24 Monate
 Lagerbedingungen: Kühl, trocken und dunkel – <65 % Luftfeuchtigkeit



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: | 05.06.2020 | Carolin Berger | Änderungsgrund: Neue Adresse |
| Geprüft am: | 05.06.2020 | Günther Braun | |
| Freigegeben am: | 05.06.2020 | Günther Braun | |

| | | |
|--|---|--|
|  | Produktspezifikation BIO Hagebuttenpulver | Version: 5 |
| | | Gültig ab: 26.02.2019 |
| Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com | Artikelnummer: 75600 | 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: | 05.06.2020 | Carolin Berger | Änderungsgrund: Neue Adresse |
| Geprüft am: | 05.06.2020 | Günther Braun | |
| Freigegeben am: | 05.06.2020 | Günther Braun | |



Brunnenhausweg 15
91583 Schillingsfürst
Tel: +49 9868 934 2084
Fax: +49 9868 934 2086
E-Mail: info@gb-foods.com

Produktspezifikation BIO Hagebuttenpulver

Artikelnummer: 75600

Version: 5

Gültig ab:
26.02.2019

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: | 05.06.2020 | Carolin Berger | Änderungsgrund: Neue Adresse |
| Geprüft am: | 05.06.2020 | Günther Braun | |
| Freigegeben am: | 05.06.2020 | Günther Braun | |