



1. Allgemeine Artikelinformationen

| | |
|--|--|
| Verkehrsbezeichnung: | BIO Basilikumsamen (<i>Ocimum tenuiflorum</i>) |
| Ggf Frischeverhältnis/ Konzentrierungsfaktor: | 100 % |
| Ursprungsland: | Indien, weitere möglich |
| Zutaten (absteigend, mit %): | Basilikumsamen, 100 % |

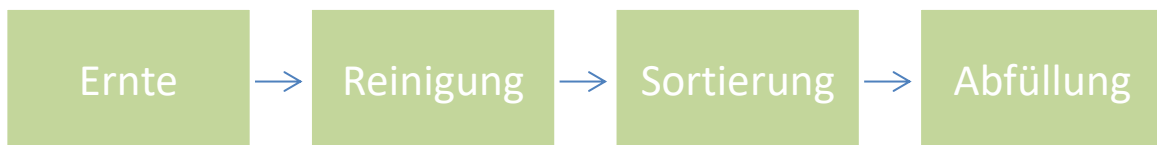
2. Beschreibung / Herstellprozess

Basilikumsamen zeichnen sich typischerweise durch die kleinen ovalen Körner, in der Farbe schwarz-grau aus. Der Geschmack ist arttypisch ohne Fremdgeschmack.



Das Produkt ist nicht zum direkten Verzehr geeignet.

Bei Herstellung von Fruchtsaft und Frucht-/ Gemüsesaftmischungen max. 3 g / 200 ml ganzer Basilikumsamen.





3. Sensorische Merkmale

| | |
|---------------------|---|
| Aussehen / Farbe: | Kleine, schwarz-graue Körner; gequollen: hellblau, mit dickem Quellfilm |
| Konsistenz: | Fest; gequollen: weich, dickflüssig |
| Geruch / Geschmack: | Würzig, aromatisch, leicht sautig |

4. Chemische und physikalische Kennzahlen

| Parameter | Min. | Max. | Einheit |
|--|-------|------|---------|
| Wassergehalt / Feuchtigkeit | | 6 | % |
| Reinheit | 99,95 | | % |
| Fremdmaterial pflanzlichen Ursprungs / Fremdsaaten | | 0,05 | % |
| Zusätze | - | - | - |

| | | | |
|-----------------|------------|-----------------|--|
| Geändert am: | 05.05.2022 | Sanida M.Kadric | Änderungsgrund: Verpackung und Zertifikate |
| Geprüft am: | 05.05.2022 | Günther Braun | |
| Freigegeben am: | 05.05.2022 | Günther Braun | |

| | | |
|--|---|--|
|  | <h1>Produktspezifikation</h1> <h2>BIO Basilikumsamen</h2> <p>Artikelnummer: 11100</p> | Version: 5 |
| | | Gültig ab: 05.05.2022 |
| Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: info@gb-foods.com | | Seite 2 von 4  DE-ÖKO-006 |

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. |

6. Mikrobiologische Kennzahlen

| Parameter | Grenzwert | Einheit |
|------------------------|-------------------|---------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl | 1.000.000 | KbE/g |
| Präsumtive Bacillus | 1.000 | KbE/g |
| Schimmel | 10.000 | KbE/g |
| Listeria monocytogenes | Nicht nachweisbar | /25 g |
| Escherichia Coli | 10 | KbE/g |
| Salmonellen | Nicht nachweisbar | /25 g |

7. Nährwerte

| | Einheit | Angaben je 100 g |
|-------------------------------|-----------|------------------|
| Brennwert | Kcal / kJ | 350 / 1438 |
| Fett | g | 19,00 |
| - davon gesättigte Fettsäuren | g | 2,00 |
| Kohlenhydrate | g | 1,80 |
| - davon Zucker | g | 0,50 |
| Ballaststoffe | g | 48,00 |
| Eiweiß | g | 16,00 |
| Salz | g | <0,01 |

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

8. Verpackung und Haltbarkeit

| | |
|---------------------|--|
| Rohware Verpackung: | 25 kg mehrlagiger Papiersack (Konformitätserklärung Anhang) |
| Kunden Verpackung: | 2kg, 1kg, 500gr, 300gr, 250gr und 200gr Doypack (Konformitätserklärung Anhang) |
| MHD ab Produktion: | 12 Monate (ungeöffnet im Originalgebinde) |
| Lagerbedingungen: | Kühl (< 18 °C), trocken (< 65 % rel. Luftfeuchte) und lichtgeschützt |

9. Zertifikate

GB Food GmbH ist IFS Wholesale und BIO zertifiziert. Bitte beachten Sie, dass nicht all unsere Lieferanten nach BRC oder IFS-Standard zertifiziert sind, aber über ein geprüftes Qualitäts- bzw. Risikomanagement verfügen.

| | | | |
|-----------------|------------|-----------------|--|
| Geändert am: | 05.05.2022 | Sanida M.Kadric | Änderungsgrund: Verpackung und Zertifikate |
| Geprüft am: | 05.05.2022 | Günther Braun | |
| Freigegeben am: | 05.05.2022 | Günther Braun | |



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 | Durch Kreuzkontamination im Produkt enthalten: | |
|--|----------------------|--|--|
| | Ja: + Nein: - | 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 (<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 | Durch Kreuzkontamination im Produkt enthalten: |
|------------------------------------|----------------------|--|
| | Ja: + Nein: - | Ja: + Nein: - |
| Rechtliche Allergene | | |
| Weizen | - | - |
| Roggen | - | - |
| Gerste | - | - |
| Hafer | - | - |
| Dinkel | - | - |
| Kamut | - | - |
| <i>Gluten</i> | - | + |

| | | | |
|-----------------|------------|-----------------|--|
| Geändert am: | 05.05.2022 | Sanida M.Kadric | Änderungsgrund: Verpackung und Zertifikate |
| Geprüft am: | 05.05.2022 | Günther Braun | |
| Freigegeben am: | 05.05.2022 | Günther Braun | |

| | | |
|--|---|--|
|  | <h1>Produktspezifikation</h1> <h2>BIO Basilikumsamen</h2> <p>Artikelnummer: 11100</p> | Version: 5 |
| | | Gültig ab: 05.05.2022 Seite 4 von 4  DE-ÖKO-006 |
| Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: info@gb-foods.com | | |

| | | |
|------------|---|---|
| Krebstiere | - | - |
| Ei | - | - |
| Fische | - | - |
| Erdnüsse | - | - |
| Soja | - | + |
| Milch | - | - |

| Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste | Im Produkt enthalten | Durch Kreuzkontamination im Produkt enthalten: |
|---|-------------------------|---|
| | Ja: + Nein: - | Ja: + Nein: - |
| Mandeln | - | - |
| 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 | - | - |

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: | 05.05.2022 | Sanida M.Kadric | Änderungsgrund: Verpackung und Zertifikate |
| Geprüft am: | 05.05.2022 | Günther Braun | |
| Freigegeben am: | 05.05.2022 | Günther Braun | |