

1. Allgemeine Artikelinformationen

Verkehrsbezeichnung:	Triphala Pulver
Ggf Frischeverhältnis / Konzentrierungsfaktor:	100 %
Ursprungsland:	Indien
Zutaten:	Amla, Haritaki, Bibhitaki

2. Beschreibung / Herstellprozess

Das BIO Triphala Pulver wird aus drei Früchten der Gattung Myrobalane gewonnen: Amalaki, Haritaki und Bibhitaki und zählt zu den bekanntesten Kräutermischungen im indischen Ayurveda.

Vor allem sind die Myrobalanen in den Tropen zu finden. Es wächst dort meist als Baum, hin und wieder auch als Kletterstrauch. Die kleinen gelben Früchte werden nach deren Reife im Herbst von Hand geerntet.



3. Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe:	Helles braunes Pulver
Geruch / Geschmack:	Arttypisch, frisch, ohne Fremdgeruch / -geschmack

Geändert am:	8.7.2020	Sofia Schilling	Änderungsgrund: Neuerstellung
Geprüft am:	8.7.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	8.7.2020	Günther Braun	

	<h1>Produktspezifikation</h1>	Version: 01
		Gültig ab: 28.05.2020
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: info@gb-foods.com www.gb-foods.de	<h2>BIO Triphala Pulver</h2> <h3>Artikelnummer: 14431</h3>	Seite 2 von 5
		 DE-ÖKO-006

4. Chemische und physikalische Kennzahlen

Parameter	Min.	Max.	Einheit
Wassergehalt / Feuchtigkeit		8,0	%
Reinheit	99,95		%
Fremdmaterial pflanzlichen Ursprungs / Fremdsaaten		0,05	%

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	100.000	KbE/g
Hefen	1.000	KbE/g
Schimmel	1.000	KbE/g
Bacillus cereus	100	KbE/g
Escherichia Coli	< 10	KbE/g
Enerobacteriaceen	< 10	KbE/g
Staphylococcus Aureus	negativ	KbE/g
Salmonellen	negativ	/125 g

Ursprung der Angaben: Die Daten wurden vom Lieferanten analysiert.

Geändert am:	8.7.2020	Sofia Schilling	Änderungsgrund: Neuerstellung
Geprüft am:	8.7.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	8.7.2020	Günther Braun	

	<h1>Produktspezifikation</h1> <h2>BIO Triphala Pulver</h2> <h3>Artikelnummer: 14431</h3>	Version: 01
		Gültig ab: 28.05.2020
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: info@gb-foods.com www.gb-foods.de		Seite 3 von 5
		 DE-ÖKO-006

7. Nährwerte

	Einheit	Angaben je 100 g
Brennwert	Kcal / kJ	353 / 1490
Fett	g	2,7
- davon gesättigte Fettsäuren	g	0,5
Kohlenhydrate	g	65,7
- davon Zucker	g	6,4
Ballaststoffe	g	10,3
Eiweiß	g	11,2
Salz	g	0,01

Ursprung der Angaben:
 Die Daten wurden berechnet / vom
 Lieferanten analysiert.

8. Verpackung und Haltbarkeit

Verpackung:	20/25 kg Sack
MHD ab Produktion:	24 Monate (ungeöffnet im Originalgebilde)
Lagerbedingungen:	Kühl (< 20 °C), trocken (< 65 % 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	Kreuzkontamination möglich:
	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)	-	-

Geändert am:	8.7.2020	Sofia Schilling	Änderungsgrund: Neuerstellung
Geprüft am:	8.7.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	8.7.2020	Günther Braun	



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

Produktspezifikation

BIO Triphala Pulver
Artikelnummer: 14431

Version: 01

Gültig ab:
28.05.2020

Seite 4 von 5



DE-ÖKO-006

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.	-	-

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

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

Geändert am:	8.7.2020	Sofia Schilling	Änderungsgrund: Neuerstellung
Geprüft am:	8.7.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	8.7.2020	Günther Braun	



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

Produktspezifikation

BIO Triphala Pulver
Artikelnummer: 14431

Version: 01

Gültig ab:
28.05.2020

Seite 5 von 5



DE-ÖKO-006

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste	Im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich:
	Ja: + Nein: -	Ja: + Nein: -
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:	8.7.2020	Sofia Schilling	Änderungsgrund: Neuerstellung
Geprüft am:	8.7.2020	Günther Braun	
Freigegeben am:	8.7.2020	Günther Braun	