
	Produktspezifikation BIO Quinoa schwarz Artikelnummer: 21900	Version: 3
		Gültig ab: 11.05.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		Seite 1 von 5  DE-ÖKO-006

1. Allgemeine Artikelinformationen

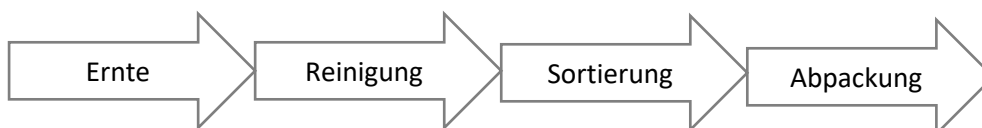
Verkehrsbezeichnung: Quinoa schwarz
 Ggf Frischeverhältnis/
 Konzentrierungsfaktor: 100 %
 Ursprungsland: Peru, Bolivien, andere möglich
 Zutaten (absteigend, mit %): 100 % BIO Quinoa schwarz

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 weißlich bis beige aus.



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





3. Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe: Kleine, rot bis schwärzliche/schwarze Saaten, ca. 3 mm., Abweichungen möglich
 Konsistenz: Fest
 Geruch / Geschmack: Arttypisch, nussig, ohne Fremdgeruch / -geschmack

4. Chemische und physikalische Kennzahlen

Parameter	Min.	Max.	Einheit
Wassergehalt / Feuchtigkeit		14	%
Reinheit	99,8		%
Fremdmaterial pflanzlichen Ursprungs / Fremdsaaten		0,2	%
Zusätze	-	-	-

Geändert am:	11.05.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Verpackung und Zertifikate
Geprüft am:	11.05.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	11.05.2022	Günther Braun	

	Produktspezifikation BIO Quinoa schwarz Artikelnummer: 21900	Version: 3
		Gültig ab: 11.05.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		Seite 2 von 5  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	5.000.000	KbE/g
Hefen	50.000	KbE/g
Schimmel	50.000	KbE/g
Enterobakterien	1.000.000	KbE/g
Escherichia Coli	100	KbE/g
Salmonellen	n.n.	/25 g

7. Nährwerte



	Einheit	Angaben je 100 g
Brennwert	Kcal / kj	422 / 1771
Fett	g	8,0
- davon gesättigte Fettsäuren	g	0,9
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g	
Kohlenhydrate	g	64,6
- davon Zucker	g	2,6
Ballaststoffe	g	20,9
Eiweiß	g	12,4
Salz	g	0,03

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

8. Verpackung und Haltbarkeit

Rohware Verpackung:	25 kg mehrlagige Papiersäcke (Konformitätserklärung Anhang)
Kunden Verpackung:	2kg, 1kg, 500gr, 250gr und 200gr Doypack (Konformitätserklärung Anhang)
MHD ab Produktion:	18 Monate (ungeöffnet im Originalgebilde)
Lagerbedingungen:	Kühl (< 20 °C), trocken (< 65 % rel. Luftfeuchte) und dunkel.

Geändert am:	11.05.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Verpackung und Zertifikate
Geprüft am:	11.05.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	11.05.2022	Günther Braun	

	Produktspezifikation	Version: 3
		Gültig ab: 11.05.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com	BIO Quinoa schwarz Artikelnummer: 21900	Seite 3 von 5
		 DE-ÖKO-006

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.

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)	-	-
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	Kreuzkontamination möglich:
	Ja: + Nein: -	Ja: + Nein: -
Rechtliche Allergene		
Weizen	-	-
Roggen	-	-

Geändert am:	11.05.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Verpackung und Zertifikate
Geprüft am:	11.05.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	11.05.2022	Günther Braun	



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

Produktspezifikation

BIO Quinoa schwarz

Artikelnummer: 21900

Version: 3

Gültig ab:
11.05.2022



Seite 4 von 5



DE-ÖKO-006

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste	Im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich:
	Ja: + Nein: -	Ja: + Nein: -
Gerste	-	-
Hafer	-	-
Dinkel	-	-
Kamut	-	-
<i>Gluten</i>	-	-
Krebstiere	-	-
Ei	-	-
Fische	-	-
Erdnüsse	-	-
Soja	-	-
Milch	-	-
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	-	-

Geändert am:	11.05.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Verpackung und Zertifikate
Geprüft am:	11.05.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	11.05.2022	Günther Braun	

	Produktspezifikation BIO Quinoa schwarz Artikelnummer: 21900	Version: 3
		Gültig ab: 11.05.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: info@gb-foods.com		Seite 5 von 5  DE-ÖKO-006

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:	11.05.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Verpackung und Zertifikate
Geprüft am:	11.05.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	11.05.2022	Günther Braun	