

	Produktspezifikation	Version: 14
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: info@gb-foods.com	BIO Flohsamenschalen 99 % ganz	Seite 1 von 4
	Artikelnummer: 55700	 DE-ÖKO-006

1. Allgemeine Artikelinformationen

Verkehrsbezeichnung:	Flohsamenschalen
Ggf Frischeverhältnis / Konzentrierungsfaktor:	100 %
Ursprungsland:	Indien
Zutaten (absteigend, mit %):	100 % BIO Flohsamenschalen ganz 99 %

2. Beschreibung / Herstellprozess

Flohsamenschalen sind die Samenschalen der Pflanze *plantago ovata*. Flohsamenschalen zeichnen sich typischerweise durch ovale Samenschalen in den Farben Weiß bis hellbraun aus.



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

3. Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe:	Beige/rosa/he, ovale Schalen, ca. 2 – 3 mm, Abweichungen möglich
Konsistenz:	Fest
Geruch / Geschmack:	Arttypisch, frisch, ohne Fremdgeruch / -geschmack

4. Chemische und physikalische Kennzahlen

Parameter	Min.	Max.	Einheit
Wassergehalt / Feuchtigkeit		6,0	%
Reinheit	99,0		%
Fremdmaterial pflanzlichen Ursprungs / Fremdsaaten		1,0	%
Quellung	55	-	ml/g

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.		
Nikotin:	Nach aktueller EU-Verordnung		
Geändert am:	06.07.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Allergene
Geprüft am:	06.07.2022	Sanida M.Kadric	
Freigegeben am:	06.07.2022	Günther Braun	

	Produktspezifikation BIO Flohsamenschalen 99 % ganz Artikelnummer: 55700	Version: 14
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: info@gb-foods.com		Seite 2 von 4  DE-ÖKO-006

6. Mikrobiologische Kennzahlen

Parameter	Grenzwert	Einheit
Aerobe Gesamtkeimzahl	10.000	KbE/g
Hefen	1.000	KbE/g
Schimmel	1.000	KbE/g
Escherichia Coli	negativ	KbE/g
Salmonellen	negativ	/25 g
Aflatoxin	Max.2	
Summe Aflatoxin Bi, B2, G1, G2	Max. 4	µg/kg
Pyrrrolizidinalkaloide	Max 400	
MOAH ppm	Max. 0,5	
MOSH ppm	Max. 6	
Summe aus Etylenoxid / 2 Chlorethanol	0,01	mg/kg

7. Nährwerte

	Einheit	Angaben je 100 g
Brennwert	Kcal / kJ	170 / 711,28
Fett	g	1,0
- davon gesättigte Fettsäuren	g	0,5
Kohlenhydrate	g	10,0
- davon Zucker	g	2,0
Ballaststoffe	g	88,0
Eiweiß	g	2,0

Ursprung der Angaben:
 die Daten wurden
 herangezogen

8. Verpackung und Haltbarkeit

Rohware Verpackung:	25 kg Textilsack, wasserbeständig / mehrlagiger Papiersack mit PE-Inliner (Konformitätserklärung Anhang)
Kunden Verpackung:	2kg, 1kg, 500gr, 250gr und 200gr Doypack (Konformitätserklärung Anhang)
MHD ab Produktion:	24 Monate (ungeöffnet im Originalgebinde)
Lagerbedingungen:	Kühl (< 20 °C), trocken (< 65 % rel. Luftfeuchte) und dunkel

Geändert am:	06.07.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Allergene
Geprüft am:	06.07.2022	Sanida M.Kadric	
Freigegeben am:	06.07.2022	Günther Braun	

	Produktspezifikation	Version: 14
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: info@gb-foods.com	BIO Flohsamenschalen 99 % ganz	Seite 3 von 4
	Artikelnummer: 55700	 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.	-	-

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	-	-

Geändert am:	06.07.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Allergene
Geprüft am:	06.07.2022	Sanida M.Kadric	
Freigegeben am:	06.07.2022	Günther Braun	

	Produktspezifikation	Version: 14
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: info@gb-foods.com	BIO Flohsamenschalen 99 % ganz	Seite 4 von 4
	Artikelnummer: 55700	 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	-	-

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, 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:	06.07.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Allergene
Geprüft am:	06.07.2022	Sanida M.Kadric	
Freigegeben am:	06.07.2022	Günther Braun	