

	<b>Produktspezifikation</b> <b>BIO Chlorella vulgaris</b> <b>Presslinge</b>	Version: 05
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a>	Artikelnummer: 57000	Seite 1 von 5  DE-ÖKO-006

## 1. Allgemeine Artikelinformationen

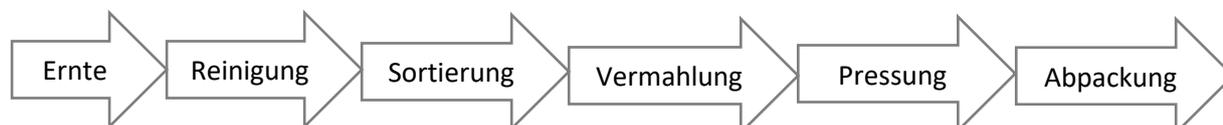
Verkehrsbezeichnung:	Chlorella vulgaris Presslinge
Ggf Frischeverhältnis/ Konzentrierungsfaktor:	100 %
Ursprungsland:	China, weitere möglich
Zutaten (absteigend, mit %):	100 % BIO Chlorella vulgaris Presslinge

## 2. Beschreibung / Herstellprozess

Chlorella ist eine Gattung der Süßwasseralgen. Chlorella ist keine Meeresalge, sondern gedeiht so naturnah wie möglich in alkalischem Wasser. Die Algen existieren seit ca. 3,5 Mrd. Jahren auf der Erde und können von dem menschlichen Organismus besonders gut aufgenommen werden.



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



## 3. Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe:	Feines grün
Konsistenz:	Tabletten
Geruch / Geschmack:	Algenspezifisch

## 4. Chemische und physikalische Kennzahlen

Parameter	Min.	Max.	Einheit
Wassergehalt / Feuchtigkeit	5	8,5	g/100g
Asche	6	12,5	g/100g
Zusätze	-	-	-

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

	<b>Produktspezifikation</b> <b>BIO Chlorella vulgaris</b> <b>Presslinge</b>	Version: 05
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a>	Artikelnummer: 57000	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	≤100.000	KbE/g
Hefen	<1000	KbE/g
Schimmel	<1000	KbE/g
Escherichia Coli	<10	KbE/g
Salmonellen	negativ	/25 g

## 7. Nährwerte

	Einheit	Angaben je 100 g
Fett	%	95 - 99
- davon gesättigte Fettsäuren	%	45 - 50
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	%	16 - 18
- Poly ungesätt. Fettsäuren	%	34 - 36
Total Omega 3	%	5 - 6
Total Omega 6	%	29 - 30

Ursprung der  
 Angaben:  
 die Daten wurden  
 berechnet / vom

## 8. Verpackung und Haltbarkeit

Rohware Verpackung:	25 kg Aluminium Säcke (Konformitätserklärung Anhang)
Kunden Verpackung:	500gr, 250gr, 200gr, 180gr, 150gr, 90gr Doypack, PET oder Glas Dosen (Konformitätserklärung Anhang)
MHD ab Produktion:	24 Monate (ungeöffnet im Originalgebinde)
Lagerbedingungen:	Kühl (< 20 °C), trocken (< 65 % rel. Luftfeuchte) und dunkel, ohne Stretchfolie einlagern

## 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:	06.07.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Neuer Lieferant
Geprüft am:	06.07.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	06.07.2022	Günther Braun	

	<b>Produktspezifikation</b> <b>BIO Chlorella vulgaris</b> <b>Presslinge</b>	Version: 05
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a>	Artikelnummer: 57000	Seite 3 von 5
		 DE-ÖKO-006

## 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 <sub>2</sub> .	+	-
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: -
<b>Rechtliche Allergene</b>		
Weizen	-	-
Roggen	-	-
Gerste	-	-
Hafer	-	-
Dinkel	-	-
Kamut	-	-
<i>Gluten</i>	-	-
Krebstiere	-	-
Ei	-	-

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



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

## Produktspezifikation BIO Chlorella vulgaris Presslinge

Artikelnummer: 57000

Version: 05

Gültig ab:  
06.07.2022

Seite 4 von 5



DE-ÖKO-006

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste	Im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich:
	Ja: + Nein: -	Ja: + Nein: -
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 <sub>2</sub>	+	-
Lupinen	-	-
Weichtiere	-	-
<b>Zusätzliche Allergene</b>		
Laktose	-	-
Kakao	-	-
Glutamat (E620–E625)	-	-
Huhn	-	-
Koriander	-	-
Mais	-	-
Hülsenfrüchte	-	-
Rindfleisch	-	-
Schweinefleisch	-	-
Karotten	-	-

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

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

	<b>Produktspezifikation          BIO Chlorella vulgaris          Presslinge</b>	Version: 05
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 Fax: +49 9868 934 2086 E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a>	Artikelnummer: 57000	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:	06.07.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Neuer Lieferant
Geprüft am:	06.07.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	06.07.2022	Günther Braun	