

	<b>Produktspezifikation</b>	Version: 03
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 www.gb-foods.de E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a>	<b>BIO Spirulina Pulver</b>	Seite 1 von 4
		 DE-ÖKO-006
Artikelnummer: 57500		

## 1. Allgemeine Artikelinformationen

Verkehrsbezeichnung:	Spirulina platensis Pulver
Ggf Frischeverhältnis / Konzentrierungsfaktor:	100 %
Ursprungsland:	China
Zutaten (absteigend, mit %):	100 % BIO Spirulina platensis Pulver

## 2. Beschreibung / Herstellprozess

Spirulina-Masse wird in flachen, subtropischen sowie tropischen, salzigen Gewässern gewonnen. Das Wachstumsoptimum der Spirulina wird von der Kohlenstoffdioxidmenge bestimmt.

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



## 3. Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe:	Grünes feines Pulver
Geruch / Geschmack:	Arttypisch, ohne Fremdgeruch / -geschmack

## 4. Chemische und physikalische Kennzahlen

Parameter	Min.	Max.	Einheit
Wassergehalt / Feuchtigkeit		7,0	%
Asche		7,0	%
Fettgehalt	-	3-6	%

Geändert am:	16.12.2021	Sanida M.Kadric	<b>Änderungsgrund:</b> Verpackung und Zertifikate
Geprüft am:	16.12.2021	Günther Braun	
Freigegeben am:	16.12.2021	Günther Braun	

	<b>Produktspezifikation</b>	Version: 03
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 www.gb-foods.de E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a>	<b>BIO Spirulina Pulver</b>	Seite 2 von 4
		 DE-ÖKO-006
Artikelnummer: 57500		

## 5. Rückstände und Kontaminationen

Parameter	Anforderungen
<b>Pestizidrückstände:</b>	Gemäß BNN-Orientierungswert. Für die Bewertung der einzelnen analytischen Ergebnisse wird die erweiterte Messunsicherheit von 50% angewendet. Für die Ermittlung der Anzahl von Rückständen in einer Probe wird der Streubereich nicht angewendet.
<b>Kontaminationen und chemische Rückstände:</b>	Gemäß dem gültigen gesetzlichen Rahmen (z.B. VO (EC) Nr. 1881/2006) zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der aktuell geltenden Fassung.

## 6. Mikrobiologische Kennzahlen

Parameter	Grenzwert	Einheit
Aerobe Gesamtkeimzahl	< 100.000	KbE/g
Hefen	< 300	KbE/g
Schimmel	< 300	KbE/g
Staphylococcus aureus	nicht nachweisbar	KbE/g
Escherichia Coli	nicht nachweisbar	KbE/g
Salmonellen	negativ	/250 g

## 7. Nährwerte

	Einheit	Angaben je 100 g
Brennwert	Kcal / kJ	366 / 1548
Fett	g	3,3
- davon gesättigte Fettsäuren	g	1,7
Kohlenhydrate	g	18,0
- davon Zucker	g	3,1
Eiweiß	g	61,0
Salz	g	0,64

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

## 8. Verpackung und Haltbarkeit

Rohware Verpackung:	20/25 kg Kartontrommeln 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 (< 22 °C), trocken (< 65 % rel. Luftfeuchte) und dunkel

Geändert am:	16.12.2021	Sanida M.Kadric	<b>Änderungsgrund:</b> Verpackung und Zertifikate
Geprüft am:	16.12.2021	Günther Braun	
Freigegeben am:	16.12.2021	Günther Braun	

	<b>Produktspezifikation</b>	Version: 03
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 www.gb-foods.de E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a>	<b>BIO Spirulina Pulver</b>	Seite <b>3</b> von <b>4</b>
		 DE-ÖKO-006
Artikelnummer: 57500		

## 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

Bei der Herstellung oben genannten Produktes wurden keine gentechnisch veränderten Produkte (GVO) und keine GVO Derivate verwendet. Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und deutschen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Für das Produkt besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.

## 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.

Geändert am:	16.12.2021	Sanida M.Kadric	<b>Änderungsgrund:</b> Verpackung und Zertifikate
Geprüft am:	16.12.2021	Günther Braun	
Freigegeben am:	16.12.2021	Günther Braun	

	<b>Produktspezifikation</b>	Version: 03
		Gültig ab: 06.07.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 www.gb-foods.de E-Mail: <a href="mailto:info@gb-foods.com">info@gb-foods.com</a>	<b>BIO Spirulina Pulver</b>	Seite 4 von 4
		 DE-ÖKO-006

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	-	-
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 <sub>2</sub>	+	-
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:	16.12.2021	Sanida M.Kadric	<b>Änderungsgrund:</b> Verpackung und Zertifikate
Geprüft am:	16.12.2021	Günther Braun	
Freigegeben am:	16.12.2021	Günther Braun	