



<b>MIKROBIOLOG. KENNZAHLEN (KbE/g)</b>			
Aerobe mesoph. Keime:	< 10 <sup>6</sup>		
Schimmelpilze:	< 10 <sup>4</sup>		
Enterobacteriaceae:	< 10 <sup>5</sup>		
E. coli:	< 10 <sup>2</sup>		
<b>NÄHRWERTANGABEN (g/100g Erzeugnis)</b>			
Brennwert:	(kJ):	2199	(kcal): 526
Fett:	29,9		
davon ges. Fettsäuren:	2,2		
Kohlenhydrate:	58		
davon Zucker:	48		
Ballaststoffe:	3,6		
Eiweiß:	5		
Salz:	0,1		
BE:	4,8		
Die Nährwerte wurden aufgrund von Lieferantenangaben und Daten der Universität Gießen errechnet. Die angegebenen Nährwerte unterliegen den Schwankungen natürlicher Lebensmittel.			
<b>ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE</b>			
<b>vorhanden:</b>	ja	in Spuren möglich	nein
Glutenhaltiges Getreide		X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Schalenfrüchte	X		
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Schwefeldioxid, Sulfite(>10mg/kg)			X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Gemäß EU-VO 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 Rohstoffe und betriebliche Abläufe wurden mittels HACCP und Vital-2.0 Konzept geprüft und bewertet und bilden die Grundlage unserer Allergen und Spurendeklaration.			

**GENTECHNOLOGIE**

Das Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

**LAGERUNG**

<b>Lagerbedingungen:</b>	Lebensmittelkonform, gut verschlossen, Licht geschützt, zwischen 5-25°C und trocken (<65%rH)
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	6 Monate
<b>MHD-Kennzeichnung:</b>	Aufdruck am Sack

**VERPACKUNG**

<b>Produktverpackung:</b>	Papiersack mit PE-innenbeschichtet
<b>Gebindeeinheit:</b>	25 kg
<b>Paletteneinheit:</b>	24 Säcke á 25 kg = 600 kg

**Rezept-Informationen / Verarbeitungshinweise**

<b>Grundrezeptur:</b>		<b>Verarbeitungshinweise</b>
Bio Haselnussfülle Bag 25 Kg	1,000kg	Alle Zutaten glattrühren, 10 Minuten quellen und nach Wunsch weiterverarbeiten.
Bio Semmelbrösel	0,200kg	
Wasser ca.	0,550kg	
<b>Gesamt</b>	<b>1,750kg</b>	

**ZUSATZANGABEN**

Bio-Kontrollnummer.:AT-BIO-301

Für Rohstoffe wird Lebensmittelqualität gemäß den geltenden Rechtsvorschriften garantiert: - Mykotoxine (EG-Verordnung 1881/2006 in der geltenden Fassung) - Schwermetalle (EG-Verordnung 1881/2006 in der geltenden Fassung) - Pestizidrückstände (EG-Verordnung 396/2005 in der geltenden Fassung). Puratos überwacht Kontaminanten mithilfe eines Stichprobenplans, der auf Risikoanalysen basiert.

Das Produkt wurde nicht mit ionisierender Strahlung behandelt und enthält keine bestrahlten Inhaltsstoffe. Eine spezifische Kennzeichnung gemäß der EG-Richtlinie 1999/2 und ihren Änderungen ist nicht erforderlich.

Die Lieferung erfolgt in einer hygienischen, sauberen und dicht verschlossenen Verpackung. Die Produkte entsprechen den aktuellen Lebensmittel- und Industrievorgaben.

erstellt am:	erstellt von:	geprüft am:	geprüft von:	freigegeben am:	freigegeben von:
23.01.2024	J. Obermayr	23.01.2024	H. Hinterberger	23.01.2024	J. Obermayr

Die obigen Informationen sind nur für unsere Kunden bestimmt (und wir übernehmen keine Haftung für Dritte) und entsprechen unseren aktuellen Kenntnissen und Erfahrungen. Alle Produkte werden in Übereinstimmung mit unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen geliefert. Wir übernehmen keine Haftung für die Auswirkungen von Kombinationen oder Mischungen des Produktes, die nicht gemäß unseren Empfehlungen sind. Unsere Kunden werden bei der Verwendung unserer Produkte aufgefordert, alle relevanten rechtlichen, administrativen und gesetzlichen Anforderungen und Prozesse, im Zusammenhang mit der Verwendung und dem Schutz der Umwelt einzuhalten.