

DATA SPECIFICATIONS

baking seeds

Chia

Backsaaten



Produktbeschreibung

Das Produkt ist ein, aus Chia (*Salvia hispánica* L.) gewonnener ovaler Samen, der zur Verwendung als Lebensmittel kultiviert wird. Dieses Getreide wird gesiebt und durch 3 Reinigungsmaschinen geführt, bis ausschließlich 100% Chiasamen ohne Modifikation enthalten ist.

Anwendung

Backprodukte, Molkereiprodukte, Granolas, aromatisierte Wässer, Hydratation in Wasser, Süßigkeiten. Omega 3, Omega 9, Ballaststoffe, Eiweiß, Magnesium, Antioxidantien.

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

25 kg netto Polypropylenbeutel; auf Paletten; 12 Monate ab Herstellungsdatum. An einem kühlen, gut gelüfteten und trockenen Ort lagern. Temperatur zwischen 16 und 26 ° C.

Sensorik

Graue bis schwarze Töne; einige haben weiße Töne.

Ursprung

Mexico



PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeit	max. 8%
Eiweiß (Nx6.25)	max. 25%
Fett	max. 32%
Asche	max. 6%
Ballaststoffe	max. 30%
Dichte	max. 0.75 pb

SCHWERMETALLE

Cadmium	max. 0.1 ppm (mg/kg)
Blei	max. 0.5 ppm (mg/kg)

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamtkeimzahl	max.
Coliforme	max. 100 cfu/g
Schimmel	max. 1000 cfu/g
Hefe	max. 500 cfu/g
E.Coli	negative
S.aureus	negative
Bacillus cereus	max. 10 cfu/g
Salmonella	negative in 25g

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Gluten				
Weizen	x		x	
Roggen	x		x	
Gerste	x		x	
Hafer	x		x	
Dinkel	x		x	
Kamut	x		x	
Krebstiere				
Ei	x		x	
Fisch				
Erdnüsse	x		x	
Soja				
Milch	x		x	
Schalenfrüchte				
Mandeln	x		x	
Haselnüsse	x		x	
Walnüsse	x		x	
Cashewnüsse	x		x	
Pekannüsse	x		x	
Paranüsse	x		x	
Pistazien	x		x	
Makadamianüsse/ Queenslandnüsse	x		x	
Sellerie				
Senf	x		x	
Sesamsamen				
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausg	x		x	
Lupine				
Weichtiere	x		x	

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Sonstiges				
Laktose	x		x	
Stärke	x		x	
Kakao	x		x	
Glutamat (E620 – E625)	x		x	
Huhn	x		x	
Koriander	x		x	
Mais	x		x	
Hülsenfrüchte	x		x	
Rindfleisch	x		x	
Schweinefleisch	x		x	
Karotten	x		x	

Geeignet für

Inflammation
Vegan
Vegetarier

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand des Kundenauftrages und der Chargennummer gewährleistet.

Lebensmittelrecht und Zertifikate

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU Verordnungen.

ISO 9001:2008; ISO 22000:2005; Halal; Koscher; NON GMO von SGS; IP Zertifikat; HACCP, BRC

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.