

## SPEZIFIKATION

Stand 26. Sept. 2023

**Produkt** Artikelnr. A10061

## KOKOSETTE

**Ursprungsland** Sri Lanka

### Produktbeschreibung

**Aussehen** fein geraspelt, getrocknetes Kokosnuss-Fleisch, weiss bis hell elfenbeinfarbig, vereinzelt bräunliche Häutchenreste u./o. Stippen ersichtlich, frei von sichtbaren Verunreinigungen

**Geruch** arttypisch, ohne Fremdgeruch  
**Geschmack** arttypisch, charakteristisch, frisch  
**Konsistenz** normal, bissfest  
**Zutaten** 100 % Kokosnuss

**Verwendung** Zutat für Zubereitung von Speisen und Backwaren, nicht geeignet für Babys (Kleinkinder) und Allergiker, nicht für den Rohgenuss geeignet, über 70 Grad erhitzen

**Gentechnikfreiheit** Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen eingesetzt und das Produkt ist weder aus, noch durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt und somit auch nicht kennzeichnungspflichtig – gemäß Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

**Allergene** Verwendung von Zutaten gemäß der EUR-Richtlinie 2000/13/EG und 2005/26/EG (= Allergene)  
Nein

**Verpackung:** verpackt in 25 kg Säcken

**Physikalische Kennzahlen:** Reinheit mind. 99,9 %

Seite 2

## **SPEZIFIKATION**

Stand 26. Sept. 2023

### **Produkt**

Artikelnr. A10061

### **KOKOSETTE**

#### **Mikrobiologie**

Parameter (KbE/g)

Aerobe mesoph. Keime 100.000

Schimmelpilze 10.000

Enterobacteriaceae 100

E-coli >1000

Salmonellen n.n.

#### **Nährwerte (in g/100 g Erzeugnis)**

Brennwert (kj /kcal) 2806 / 681

Eiweiß 6,8

Kohlenhydrate 7,7

davon Zucker 6,3

Fett 66,1

gesättigte Fettsäuren 62,9

Ballaststoffe 14,1

Na 0,02

#### **Lagerung Mindesthaltbarkeit**

Kühl (6 bis 15 Grad Celsius) und trocken lagern  
in Originalverpackung bei optimaler Lagerung mindestens  
9 Monate

#### **Restlaufzeit**

mindestens 5 Monate

Seite 3

## **SPEZIFIKATION**

Stand 26. Sept. 2023

### **Produkt**

Artikelnr. A10061

## **KOKOSETTE**

Paletteneinheit 16/25 kg Säcke pro EURO-Pal.

Rückverfolgbarkeit durch Chargennummer auf Gebinde und Lieferpapieren

Das genannte Produkt ist in der EU verkehrsfähig und entspricht inkl. Verpackung den anzuwendenden europäischen und österreichischen Gesetzen, incl. EU VO 1169/2011.

Basis obiger Spezifikation sind Angaben unserer Lieferanten. Allerdings bitten wir zu beachten, dass bei Naturprodukten alle Werte / Parameter üblichen Schwankungen unterliegen, bedingt durch örtliche Gegebenheiten und/oder Witterungseinflüsse. Unsere Spezifikation beinhaltet Richtwerte, etwaige Schwankungen in Zusammensetzung, Aussehen, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen.