

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Sonnenblumenkerne, geschält** *Zertifiziert nach BRC und IFS*
 Sorte: **bakery**
 Herkunft: **Bulgarien** Zolltarif-Nr.: 1206 0091

Produktbeschreibung

Produktfarbe: grau/weiss, länglich-rundliche Kerne
 Geruch und Geschmack: frisch, nussig, nicht bitter oder ranzig
 Konsistenz: fest, nicht spröde oder feucht
Reinheit: > 99.98 % frei von Glas, Steinen, Metall u. Kunststoffen.
X-Ray /InGaAs nachgereinigt

Physikalische Parameter

Bruch /gebrochene Kerne/:	< 10% (kleiner als ½ Kern)	Verfärbte Kerne:	< 1%
Ungeschälte Kerne /stick tites:	< 0.1 %	Fraßspuren:	< 1%
Fremdbestandteile (Besatz):	< 0.02 %	Feuchtigkeit:	4-8%
- tierisch / mineralisch / pflanzlich:	0 % / 0 % / < 0.05 %	Count/Unze:	Ernte abhängig

Verarbeitungsstatus: geschält
 Gentechnisch verändert: Nach EG VO 1829/2003 und 1830/2003 keine gentechnische Veränderung
 Bestrahlt: nein
 Mindesthaltbarkeit: 12 Monate nach Produktionsdatum
Lagerbedingungen: kühl und trocken, vor direkter Lichteinstrahlung schützen.
 /Empfohlene Lagertemperatur fuer Lagerung bis 12 Monate max 5°C/

Mikrobiologische Angaben:

Aerobe Gesamtkeimzahl:	1 x 10 ⁶ cfu/g	Staphylococcus aureus:	< 100 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 1 000 cfu/g	Bacillus cereus:	< 100 cfu/g
Hefen:	< 10 000 cfu/g	Salmonellen:	negative in 25 g
Schimmelpilze:	< 10 000 cfu/g	Σ Aflatoxingehalt (B1, B2, G1, G2):	< 4 ppb
E-Coli:	negativ in 1 g	Aflatoxingehalt (B1)	< 2 ppb

Chemische Angaben:

Freie Fettsäuren (FFA):	< 1.5 %	Σ Rückstände:	< 0.1 mg/kg
Peroxidzahl (POZ):	< 3	Cadmium:	< 0.5 mg/kg
Pflanzenschutzmittel:	< 0.01 mg/kg (EU Regulation 396/2005/EC)	Blei:	< 0.2 mg/kg

Nährwerte per 100 gr (nur zur Information, Analysen von SBK Ernte 2011 durchgefuehrt. *Wert oder RDA von USDA):

Brennwert:	2669 kJ / 649 kcal	Folsaeure	125 mcg (31% of RDA*)
Eiweiß:	19.1 g (36% of RDA*)	Vitamin E:	45.3 mg (226% of RDA*)
Kohlehydrate:	2.53 g	Niacin	8.35 mg* (52% of RDA*)
davon Zucker:	n.a.	Calcium:	156.2 mg (16% of RDA*)
Ballaststoffe:	8.9 g (23% of RDA*)	Iron:	4.34 mg (24% of RDA*)
Fett:	60.5 g	Manganese:	2.45 mg (125% of RDA*)
davon gesättigte:	10.9 g	Magnesium:	400.2 mg (99% of RDA*)
einfach ungesättigte:	26.4 g	Phosphorus:	80.8 mg (8% of RDA*)
mehrfach ungesättigte:	62.3 g	Potassium:	627.3 mg (18% of RDA*)
Omega 3 fatty acid:	74 mg*	Zinc:	6.43 mg (42% of RDA*)
Omega 6 fatty acid:	39.09 g	Cooper:	2.21 mg (110% of RDA*)
Cholesterol:	0 mg	Sodium:	1.98 mg (0% of RDA*)

Allergenkennzeichnung:

Materialien nach Anhang IIIa Richtlinie 2000/13/EG		
	Enthalten im Produkt	Mögliche Kreuzkontamination
01 Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Nein	Ja
02 Krebstier und -erzeugnisse	Nein	Nein



EUROPACK

22 Zlaten rog Str., office 3
1407 Sofia, Bulgaria
Telefon: 00359 2 9681621
Fax: 00359 2 8680342
e-mail : k.genovska@europack-bg.com
web: www.europack-bg.com

03 Eier und -erzeugnisse	Nein	Nein
04 Fisch und -erzeugnisse	Nein	Nein
05 Erdnuesse und -erzeugnisse	Nein	Nein
06 Soja und -erzeugnisse	Nein	Nein
07 Milch und -erzeugnisse	Nein	Nein
08 Schalenfruechte und -erzeugnisse	Nein	Nein
09 Sellerie und -erzeugnisse	Nein	Nein
10 Senf und -erzeugnisse	Nein	Nein
11 Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein	Nein
12 Schwefeldioxide und Sulfate in Konzentr. >10 mg/kg, .10 mg/l, als SO ₂ angegeben	Nein	Nien
13 Lupine und -erzeugnisse	Nein	Nein
14 Weichtiere und -erzeugnisse	Nein	Nein
15 Sonstige	Nein	Nein

Verpackung:

Art	Material	Palettierung
Papiersack 22.68kg (50lbs)/ 25kg	3-lagige Papier-mikroperforierte-Säcke mit gelochter PC-Einlage	Auf 1 Europalette (120x80cm): 33 Sack x 22.68kg = Netto 748.44kg ODER 30 Sack x 25kg = Nettogewicht 750kg
Big Bags 1100kg/1000kg 850kg/800kg/750kg	Polypropylene	1100kg/1000kg/850kg/800kg/750kg auf Europalette (120x80cm) oder auf Industriepalette (120x100cm)

Markierung: Produktname, Ernte, Batch Nr., MHD, Produktionsdatum. Keine Gentechnik-Kennzeichnung gemäß den EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 erforderlich.

Wir garantieren, dass die von uns gelieferten SBK einschließlich ihrer Verpackung den jeweils geltenden EU-rechtlichen Vorschriften in der jeweiligen Verkehrsauffassung entsprechen.

Verwendung: Für Backmischungen und weitere Lebensmittelmischungen. SBK haben keine Einschränkung für Konsum.