

PRODUCT SPECIFICATION: LINSEED/ FLAXSEED BROWN
PRODUKTSPEZIFIKATION: LEINSAAT BRAUN

Date of Issue: 26/06/2012 Last Revision on: 10/02/2023 (Version 13)
Ausstellungsdatum: Überarbeitet am:

Supplied to : Released on www.flaxseed.eu On: 10/02/2023
Ausgestellt für: Am:

Product description
Produktbeschreibung

Description of Product <i>Produktbeschreibung</i>	100% agricultural product of nature. Flaxseed for baking purposes, healthy and ripe, carefully machine-cleaned <i>100% landbauwirtschaftliches Produkt. Leinsaat für Backzwecke, gesund und voll ausgereift, sorgfältig maschinell gereinigt</i>
Intended Use <i>Verwendung</i>	to be used as a topping and condiment for bakery, pastry, muesli and cereals industries <i>Verwendbar als Zutat für Lebensmittel, in Backwaren und Müsli.</i>
Preparation <i>Zubereitung</i>	Only to be used for cooking and baking, do not consume raw. <i>Nur zum Kochen und Backen verwenden, nicht roh verzehren</i>
Binomial name	Linum Usitatissimum
Legal Number <i>Statistische Warennummer/ Zolltarif</i>	1204 0090
Origin <i>Ursprung</i>	United Kingdom, France, Germany, Kazakhstan, Russia, Ukraine, Poland, Moldavia, Sweden, ... (if no other availability, Canada/ USA might be reconsidered) (List not limitative, depending on availability, to be specified on Contract/ Order), re-cleaned in Europe <i>England, Frankreich, Deutschland, Kasachstan, Russland, Ukraine, Polka, Moldawien, Schweden, ... (falls keine andere Möglichkeit besteht, könnte Kanada/ USA in Betracht gezogen werden) . (Liste nicht limitiert, Abhängig von Verfügbarkeit, zu spezifizieren auf Kontrakt/ Bestellung), nachgereinigt in Europa</i>
Storage Conditions <i>Lagerbedingungen</i>	Cool and Dry <i>Kühl und Trocken lagern</i>
Transport Conditions <i>Transportbedingungen</i>	Dry and clean Transport, non-chilled <i>Trockenes und Sauberes Transport</i>
Minimum Shelf Life <i>Mindesthaltbarkeit</i>	12 months from date of production <i>12 Monate ab Produktionsdatum</i>
Retained Sample <i>Rückstellmuster</i>	For each delivered lot, a sample is retained for the entire shelf life, labelled with the same markings as the lot. <i>Für jede Partie wird ein Rückstellmuster gelagert, während der gesamten Mindesthaltbarkeitsdauer, mit die gleiche Markierungen wie die Partie.</i>

Relative Density Schüttdichte	60-65 kg/hl (can be variable, to be used as guide only)
List of Ingredients Zutatenliste	No Ingredients added Keine Inhaltsstoffe

Packaging

Packung

In general <i>Allgemein</i>	Different forms of packaging and palletizing are possible. The packaging and palletizing is in general well marked in the purchase contract. Please feel free to contact us for more info. <i>Verschiedene Sorten Verpackung und Paletten sind möglich. Wir vermerken die Verpackung und Palettenart immer in unsere Verträge. Wir stehen gerne zur Ihre Verfügung für mehr Info.</i>
Packaging <i>Verpackung</i>	In general: Paper bags, 25 kg (or by agreement: bulk, Big Bags, ...) <i>Meistens: Papiersäcke, 25 kg (oder wie vereinbart: lose, Big Bags, ...)</i>
Closing	Bags are sewed with cotton/nylon/polyester Säcke werden automatisch genäht mit Garn
Labelling <i>Etikettierung</i>	Labels are automatically sewed to the bags or stickers automatically stuck on the bags. Pallet label is also possible. Labels are customized. <i>Etikette werden an die Säcke genäht oder Aufkleber, automatisch auf die Säcke aufgeklebt. Palet Etikettierung ist auch möglich. Etiketten wie vereinbart mit Kunden.</i>
Pallets <i>Paletten</i>	Euro-exchange-pallets, one-way pallets, H1-Exchange-pallets, Heat treated pallets, ... <i>Euro-tausch-Paletten, Einwegpaletten, H1-Tausch-Paletten, Hitzebehandelte Paletten...</i>
Packaging Conditions <i>Verpackungsbedingungen</i>	As regulated by Council Directive (No. 1935/2004 & No. 10/2011) <i>Gemäß den jeweils gültigen EU-Vorschriften (Nr. 1935/2004 & Nr. 10/2011)</i>

2

Processing

Verarbeitung

In general <i>Allgemein</i>	The entire system is a dry and mechanical cleaning. No products added or used (e.g. Chemicals or water) <i>Das ganze Prozess ist eine trockene und mechanische Reinigung. Keine Produkte zugefügt oder angewendet (z.B Chemikalien oder Wasser)</i>
Equipment <i>Maschinen</i>	Sieving, Gravity Tables, Magnets, X-Ray sorting, Control Sieving <i>Siebe, Paddy tische, Magneten, X-Ray, End Siebe</i>
Packaging <i>Packung</i>	Automatic packing, automatic labelling, automatic palletizing, automatic foil wrapping <i>Automatische Abpackung, automatisch Etikettierung, automatisch Palettisieren und Umwickeln</i>

Sensory Properties

Sensorische Eigenschaften

In general <i>Allgemein</i>	Sensory values are obviously depending on the crop- and harvesting conditions of the current year, harvest choice. Being a product of nature, features may vary per lot. <i>Sensorische Eigenschaften sind natürlich abhängig vom Ernte. Es geht hier um ein Naturprodukt und die Eigenschaften können variieren per Lot.</i>
Appearance/ Colour <i>Aussehen/ Farbe</i>	Flat, oblong, glossy seeds, uniform in colour and size, brown As product of nature, it is always possible that colour variations are present, even some goldish or lighter coloured seeds may be present. This cannot be excluded. <i>Flache, längliche, glänzende Samen, einheitlich in Farbe und Größe, braun Da es sich um ein Naturprodukt handelt, ist es immer möglich, dass Farbabweichungen vorhanden sind, auch einige goldfarbene oder hellere Samen können vorhanden sein. Dies kann nicht immer ausgeschlossen werden.</i>
Texture/ Consistency <i>Konsistenz</i>	Firm, not brittle <i>Bissfest</i>
Smell <i>Geruch</i>	Fresh, typical, not rancid, without off-odours <i>Frisch, arteigen, nicht ranzig, ohne Fremdgeruch</i>
Taste/ Flavour <i>Geschmack</i>	Fresh, typical, slightly nutty, not rancid, without off-tastes <i>Arteigen, leicht nussig, nicht ranzig, ohne Fremdgeschmack</i>

Physical Properties

Physikalische Eigenschaften

Moisture <i>Feuchtigkeit</i>	Max. 10.0% - average: between 7% - 9.0%, Max. 10.0% - modal: zwischen 7%- 9.0%,
FFA <i>Frei Fettsäuren</i>	Guideline Max 3%
Water Activity <i>Wasseraktivität</i>	Average 0,60 aW
Acid Value <i>Säurezahl</i>	Guideline Max 3 mg KOH/g
Purity <i>Reinheit</i>	Min. 99.9%
Foreign Particles <i>Fremdbesatz</i>	Max. 0.1%
Infestation <i>Schädlingsbefall</i>	Without any infestation, especially free of living infestation. <i>Ohne jeglichen Schädlingsbefall, insbesondere frei von lebendem Befall</i>
Others <i>Sonstige</i>	The purpose of the cleaning process is to avoid all kinds of impurities, such as linseed stamens, straw fragments, foreign seeds and other foreign material. This is a product of nature and despite multiple control and careful cleaning in origin, impurities (e.g. seedpod or plant parts) cannot entirely be ruled out. Typical Oil clumps are possible as well. <i>Der Zweck der Reinigung ist alle Arten von Verunreinigungen, wie Leinsaatstaubblätter, Strohalmfragmente, fremde Samen und andre Fremdkörper zu vermeiden. Es geht hier um ein Naturprodukt, obwohl wir kontrollieren verschiedene Male und das Produkt wird gründlich gereinigt, Unreinheiten (z.B. Teile von der Pflanz) sind nicht komplett auszuschließen. Auch typische Ölkumpen sind möglich.</i>

Contaminants
Kontaminanten

Heavy Metals	In accordance with EU regulation 1881/2006. There is currently only a limit for our product for Cadmium (published 19/09/2021) However, this product is routinely screened for relevant parameters.
Schwermetalle	Gemäß EU-Vorschrift 1881/2006. <i>Es gibt im Moment nur für Cadmium in dieses Produkt ein Limit (seit 19/09/2021) Allerdings wird diese Produkt regelmäßig überprüft.</i>
Mycotoxin	In accordance with EU regulation 1881/2006. This product is routinely screened and is measured against following guidelines.
Mykotoxin	Gemäß EU-Vorschrift 1881/2006. <i>Diese Produkt wird regelmäßig überprüft.</i>
Pesticide Residues Pestizide Rückstände	In line with the current EU-legislation (No. 396/2005 and amendments) <i>Gemäß den jeweils gültigen EU-Vorschriften (Nr. 396/2005 und Folge)</i>
Irradiation Bestrahlung	The product is not irradiated <i>Das Produkt wird nicht bestrahlt</i>
Hydrocyanic Acid (HCN)	In line with the current EU-legislation 2022/1364 amending 1881/2006: 8.3 Hydrocyanic acid, including hydrocyanic acid bound in cyanogenic glycosides 8.3.1 Unprocessed whole, ground, milled, cracked, chopped linseed with the exception of foodstuffs listed in 8.3.2 (=unprocessed whole, ground, milled, cracked, chopped linseed placed on the market for the final consumer) : max 250 mg/kg
Blausäure (Cyanwasserstoffsäure)	<i>Gemäß den jeweils gültigen EU-Vorschriften 2022/1364 zur Änderung 1881/2006: 8.3 Blausäure, einschließlich in Blausäureglycosiden gebundener Blausäure 8.3.1 Unverarbeitete ganze, geriebene, gemahlene, geknackte oder gehackte Leinsamen, ausgenommen die unter 8.3.2 (= Unverarbeitete ganze, geriebene, gemahlene, geknackte oder gehackte Leinsamen, die für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden) genannten Lebensmittel : Höchstgehalt 250 mg/kg</i>
Others Sonstige	No utilisation of antioxidants, preservatives or other chemical additives. <i>Keine Verwendung von Antioxidantien, Konservierungsmitteln oder anderen chemischen Zusätzen</i>

Microbiological Values

Mikrobiologische Eigenschaften

Guidelines	<p>There are no microbiological limits applicable to this product under EU law, apart from <i>Listeria</i>. However, the product is routinely screened on several microbiological parameters.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;"><u>Target: max</u></th> <th style="text-align: center;"><u>Tolerance: max</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Salmonellae</i></td> <td></td> <td style="text-align: center;"><i>Absent/ 25g</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>E. Coli (Escherichia Coli)</i></td> <td style="text-align: center;">10 cfu/g</td> <td style="text-align: center;">100 cfu/g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Bacillus Cereus</i></td> <td style="text-align: center;">1.000 cfu/g</td> <td style="text-align: center;">10.000 cfu/g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Clostridium Perfringens</i></td> <td style="text-align: center;">1.000 cfu/g</td> <td style="text-align: center;">10.000 cfu/g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Listeria Monocytogenes</i></td> <td></td> <td style="text-align: center;"><i>Absent/ 25 g</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Staphylococcus Aureus</i></td> <td style="text-align: center;">1.000 cfu/g</td> <td style="text-align: center;">10.000 cfu/g</td> </tr> </tbody> </table>		<u>Target: max</u>	<u>Tolerance: max</u>	<i>Salmonellae</i>		<i>Absent/ 25g</i>	<i>E. Coli (Escherichia Coli)</i>	10 cfu/g	100 cfu/g	<i>Bacillus Cereus</i>	1.000 cfu/g	10.000 cfu/g	<i>Clostridium Perfringens</i>	1.000 cfu/g	10.000 cfu/g	<i>Listeria Monocytogenes</i>		<i>Absent/ 25 g</i>	<i>Staphylococcus Aureus</i>	1.000 cfu/g	10.000 cfu/g
	<u>Target: max</u>	<u>Tolerance: max</u>																				
<i>Salmonellae</i>		<i>Absent/ 25g</i>																				
<i>E. Coli (Escherichia Coli)</i>	10 cfu/g	100 cfu/g																				
<i>Bacillus Cereus</i>	1.000 cfu/g	10.000 cfu/g																				
<i>Clostridium Perfringens</i>	1.000 cfu/g	10.000 cfu/g																				
<i>Listeria Monocytogenes</i>		<i>Absent/ 25 g</i>																				
<i>Staphylococcus Aureus</i>	1.000 cfu/g	10.000 cfu/g																				
Richtwerte	<p><i>Es gibt keine Grenzen gesetzt unter dem EU-Recht für Mikrobiologie in dieses Produkt. Allerdings wird diese Produkt regelmäßig überprüft für diverse mikrobiologische Eigenschaften.</i></p>																					
Additional note	<p>We share the growing idea that general predicting parameters like Enterobacteriaceae, Coliform, Total Plate Count,... may not be suited to judge the quality of the product. Research and analyses have shown that flax has a tendency for high entero's for example, naturally occurring types. We have done many classifications of the found enterobacteriaceae and discovered that they do not belong to the pathogens.</p> <p>In the past a test for Salmonella for example took several days, a test for Entero's only one day, hence the reason why they used these parameters to make assumptions about the absence of Salmonella. Nowadays even Salmonella can be analysed in 1,5 day and this kind of testing is much more accurate than a global count, such as entero's or coliforms.</p> <p>General parameters for a large and diverse class of bacteria are useful and remain relevant in specific food areas (e.g. Meat) or the water quality segment. However, they may have limited or no useful meaning in describing quality or safety of horticultural commodities. Most numbers of bacteria that test positive from horticultural production and postharvest handling operations are benign or non-pathogenic soil and leaf colonizers.</p> <p>We share the believe that it is better to focus on pathogens, such as Salmonella/ E.Coli/ Listeria/ Campylobacter, etc.</p>																					

Allergens

Allergene Zutaten

In General	<p>In accordance with EU Regulation No. 1169/2011, annex II. The company only processes flaxseed. Flaxseed does not belong to the allergens. No allergens are processed in the same company. Below information is the result of discussions with laboratories, literature investigations and analytical data. We want to stress however that we give no guarantees at all regarding allergens. We do not buy, nor offer identity preserved linseed and have hence no full control over the growing, harvesting and transport conditions. We yearly evaluate this content against new information.</p> <p><i>Gemäß EU-Vorschrift Nr. 1169/2011, Anhang II</i> <i>Das Betrieb verarbeitet nur Leinsaat. Leinsaat ist kein Allergen. Keine Allergene sind verarbeitet im gleiche Betrieb. Untenstehende Information resultiert aus Gespräche mit Labors, Literatur und Analyse Ergebnisse. Wir möchten aber gerne betonen das wir bezüglich Allergenen nichts fest garantieren. Wir kaufen keine ‚Identity Preserved‘ Leinsaat und bieten diese auch nicht an und haben dann auch keine Kontrolle auf Wachs-, Ernte- und Transportumstände. Wir prüfen diese Information ähnlich gegenüber neu Information.</i></p>			
Allgemein				
<u>Allergen contained in product or in products manufactured from it</u> <u>Allergen ist im Produkt oder einem daraus hergestellten Produkte enthalten ()</u>	<u>Yes</u> <u>(to be</u> <u>declared)</u>	<u>No</u>	<u>Cross Contamination</u> <u>possible in production</u>	<u>Cross Contamination</u> <u>possible through cultivation</u> <u>or transport</u>
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Legal Allergens</u> • <u>Rechtliche Allergene</u> 	<u>Ja</u>	<u>Nein</u>	<u>Kreuzkontamination</u> <u>möglich</u> <u>produktionsbedingt</u>	<u>Kreuzkontamination</u> <u>möglich anbaubedingt</u>
1. Cereals containing gluten and products thereof 1. <i>Gluten haltiges Getreide und Gluten haltige Getreideerzeugnisse</i>		x	No <i>Nein</i>	Yes <i>Ja</i>
2. Crustaceans and product thereof 2. <i>Krebstieren und Krebstiererzeugnisse</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
3. Egg and products thereof 3. <i>Ei und Eierzeugnisse</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
4. Fish and products thereof 4. <i>Fische und Fischerzeugnisse</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
5. Peanuts and products thereof 5. <i>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
6. Soy and products thereof 6. <i>Soja und Sojaerzeugnisse</i>		x	No <i>Nein</i>	Yes <i>Ja</i>
7. Milk and product thereof 7. <i>Milch und Milcherzeugnisse</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
8. Nuts and products thereof 8. <i>Nüsse (Schalenfrüchte)</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
9. Celery and products thereof 9. <i>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
10. Mustard and products thereof 10. <i>Senf und Senferzeugnisse</i>		x	No <i>Nein</i>	Yes <i>Ja</i>
11. Sesame and products thereof 11. <i>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg 12. <i>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>

13. Lupin and products thereof 13. <i>Lupinen und Lupinenerzeugnisse</i>		x	No <i>Nein</i>	Yes <i>Ja</i>
14. Molluscs and products thereof 14. <i>Weichtieren und Weichtiererzeugnisse</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
<u>Allergen contained in product or in products manufactured from it.</u> <u>Allergen ist im Produkt oder einem daraus hergestellten Produkte enthalten.</u>	<u>Yes</u> <u>(to be declared)</u>	<u>No</u>	<u>Cross Contamination possible in production</u> <u>Kreuzkontamination möglich produktionsbedingt</u>	<u>Cross Contamination possible through cultivation or transport</u> <u>Kreuzkontamination möglich anbaubedingt</u>
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Additional Allergens</u> • <u>Zusätzliche Allergene</u> 				
Lactose <i>Laktose</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
Cocoa <i>Kakao</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
Glutamate (E620 – E625) <i>Glutamat (E620 – E625)</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
Chicken meat <i>Huhn</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
Coriander <i>Koriander</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
Corn/ Maize <i>Mais</i>		x	No <i>Nein</i>	Yes <i>Ja</i>
Legumes <i>Hülsenfrüchte</i>		x	No <i>Nein</i>	Yes <i>Ja</i>
Beef <i>Rindfleisch</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
Pork <i>Schweinefleisch</i>		x	No <i>Nein</i>	No <i>Nein</i>
Umbelliferae (e.g..Carrotseeds) <i>Umbelliferae (z.b. Karottensamen)</i>		x	No <i>Nein</i>	Yes <i>Ja</i>
Notes <i>Zusätzliche Bemerkungen</i>	<p>Although we strive to have a product which is a close as possible to 100%, we cannot guarantee the product having no remains from possible cultivation or transport contaminations, such as cereals containing gluten or soy, or mustard, or others. Minor traces of these cross-contamination are not likely to be found in the max. 0.1% impurities. We feel further testing should take place before 'free from' guarantee can be made. We do not guarantee that our product is free from allergens, the above info is only for Informational purpose.</p> <p><i>Obwohl wir uns bemühen ein Produkt zu bekommen das möglichst nahe an 100% ist, können wir nicht garantieren dass das Produkt mit Überresten von möglichen Anbau oder Transport beschmutzt ist wie Getreide die Gluten enthalten oder Soja, oder Senf, oder andere. Geringe Spuren dieser Kreuzkontamination sind nicht geeignet in der max. 0.1% gefunden Verunreinigungen. Weitere Test sollen stattfinden vor die Ware garantiefrei gemacht werden könnte. Wir garantieren nicht das unsere Produkt frei ist von Allergenen, obenstehende Information ist nur zur Information.</i></p>			

GMO-Policy/ Use of Genetically Modified Organisms (GMO)
GVO-Erklärung/ Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

The mentioned product <i>Der genannte Artikel</i>	Yes <i>Ja</i>	No <i>Nein</i>
<ul style="list-style-type: none"> Is a GMO <i>Ist ein GVO</i> 		x
<ul style="list-style-type: none"> Is completely or partly produced by GMO <i>Wird ganz oder teilweise aus GVO hergestellt</i> 		x
<ul style="list-style-type: none"> Contains an ingredient which is completely or partly produced by GMO <i>Enthält eine Zutat, die ganz oder teilweise aus GVO hergestellt ist</i> 		x
<ul style="list-style-type: none"> Contains an ingredient which was produced with the help of genetically modified micro-organisms <i>Enthält eine Zutat, die mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikro-organismen hergestellt wurde</i> 		x
<ul style="list-style-type: none"> Contains an ingredient which was produced with the help of enzymes produced by GMO <i>Enthält eine Zutat, die mit Hilfe von Enzymen aus GVO hergestellt wurde</i> 		x
<ul style="list-style-type: none"> Contains GMO Triffid FP967 <i>Enthält GVO Triffid FP967</i> 		x
<p>Testing Procedure <i>Test Methode</i></p>	<p>The raw material is tested on the presence of all relevant, unapproved and detectable GMO's (according to the state of scientific and technical knowledge at the time). GMO which cannot be detected on date of delivery and that is detected after date of delivery due to new methods of analysis is excluded from our liability. <i>Das Rohmaterial wird auf das Vorhandensein von allen Relevanten, nicht genehmigte GVOs, die man prüfen kann, analysiert (nach dem Stand von Wissenschaft und Technik zu dem Zeitpunkt)</i> <i>GVOs die nicht detektierbar sind am Lieferungsdatum und welche detektiert worden nachher Anlieferung, infolge neue Analysemethoden sind ausgeschlossen von unserer Verantwortlichkeit/ Haftung.</i></p>	
<p>Unintentional contamination <i>Unbeabsichtigten Kontamination</i></p>	<p>The portion of unintentional GMO-contamination, with GMO's that are allowed according to the EU-legislation, is lower than 0.9% <i>Der Anteil der unbeabsichtigten GVO-kontamination, mit GVO's zugelassen in der EU, ist kleiner als 0.9%</i></p>	
<p>Labelling <i>Kennzeichnung</i></p>	<p>Under the present EU-regulations (No. 1829/2003 & 1830/2003) on genetically modified organisms, the product doesn't have to be labelled as containing GMO <i>Das Produkt ist nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften (Nr. 1829/2003 & Nr. 1830/2003) zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln nicht kennzeichnungspflichtig</i></p>	

Nutritional Values

Nährwerte

Energy <i>Brennwert</i>	2077 kJ/ 497 kcal
Fat (total) <i>Fett</i>	36,8 g
- Of which saturated <i>- Wovon gesättigt</i>	4,1 g
- Of which mono-unsaturated <i>- Wovon einfach ungesättigt</i>	6,7 g
- Of which poly-unsaturated <i>- Wovon mehrfach ungesättigt</i>	25,4 g
- Omega-3 fatty acids <i>- Omega-3 Fettsäure</i>	20,6 g
- Omega-6 fatty acids <i>- Omega-6 Fettsäure</i>	4,7 g
- Linolenic Acid <i>- Linolsäure</i>	4,7 g
- Trans fatty Acids <i>- Transfettsäure</i>	0,0 g (less than 0,10 g/ 100 g)
Cholesterol <i>Cholesterin</i>	0,0 mg
Carbohydrates <i>Kohlenhydrate</i>	7,5 g
- Of which sugars (mono- and disaccharides) <i>- Wovon Zucker (Mono- und Disaccharide)</i>	2,1 g
- Of which Starch <i>- Wovon Stärke</i>	5,3 g
Dietary Fibre <i>Ballaststoffe</i>	29,9 g
Protein (total) <i>Eiweiß</i>	19,9 g
Water <i>Wasser</i>	7 g
Sodium (Na) <i>Natrium</i>	38 mg
Salt (Sodium x 2,5) <i>Salz (Natrium x 2,5)</i>	95 mg
Potassium (K) <i>Kalium</i>	695 mg
Calcium (Ca) <i>Calcium</i>	207 mg
Phosphorus (P) <i>Phosphor</i>	642 mg
Magnesium (Mg) <i>Magnesium</i>	346 mg
Iron (Fe) <i>Eisen</i>	6,9 mg

Copper (Cu) <i>Kupfer</i>	1,2 mg
Zinc (Zn) <i>Zink</i>	4,4 mg
Selenium	3 µg
Vit. A	0,0 µg
Vit. B1	0,32 mg
Vit. B2	0,08 mg
Vit. B12	0,0 µg
Vit. C.	0 mg
Vit. D	0,0 µg
The Nutritional Data for this listing was registrated in 'Belgische Voedingsmiddelentabel – 6e editie' from Nubel. (www.nubel.com) <i>Die Nährwerte stammen aus 'Belgische Voedingsmiddelentabel – 6^e editie' von Nubel. (www.nubel.com)</i>	

Suitable for diets

Nährwerte

1. Kosher (certificate):	Yes		
1. <i>Kosher (zertifiziert):</i>	<i>ja</i>		
2. Halal (certified):	Yes		
2. <i>Halal (zertifiziert):</i>	<i>ja</i>		
3. Vegetarian:	Yes		
3. <i>Vegetarier:</i>	<i>ja</i>		
4. Vegan:	Yes		
4. <i>Vegan:</i>	<i>ja</i>		

Material Safety Data Sheet

Sicherheitsdatenblatt

In General <i>Allgemein</i>	There is no direct danger involved with this product. Avoid exposure to water/ moisture. <i>Das Produkt wird als nicht gefährlich eingestuft. Kontakt mit Wasser zu vermeiden</i>
Risk of fire <i>Feuer Gefahr</i>	Prevent electric discharge <i>Elektrische Entladung vermeiden</i>
Stability/ Reactivity <i>Stabilität/ Reaktivität</i>	Stable product by regular stocking conditions (avoid high temperature). This product should be considered as a product with a high fat concentration and hence sensible to oxidation. Store it cool and preferably in a dark place. <i>Stabil unter den angegebenen Bedingungen der Lagerung (Hitze zu vermeiden) Wegen der hohe Ölgehalt empfänglich für Oxidation. Cool und am liebsten in Dunkelheit lagern.</i>
Toxicity <i>Toxikologie</i>	Non-toxic. No allergenic reactions . Please be aware for possible cross contaminations as indicated above. <i>Keine toxischen Reaktionen zu erwarten. Allergische Reaktionen nicht bekannt aber Achtung für mögliche kross Kontamination wie oben angegeben.</i>
Safety measures <i>Schutzmaßnahmen</i>	No safety measures necessary, provided dust minimization and air ventilation <i>Es sind keine technischen Schutzmaßnahmen nötig. Für gute Lüftung sorgen.</i>
Environmental precautions <i>Umweltspezifische Angaben</i>	Flaxseed is not judged to be a harmful product for the environment. <i>Leinsaat wird nicht als umweltschädlich angesehen.</i>
First aid Measures <i>Erste-Hilfe-Maßnahmen</i>	
Inhalation (Inhalation of dust) <i>Nach Einatmen</i>	If affected, move to fresh air, prevent further inhalation. In all cases of doubt, or when symptoms persist, seek medical attention. <i>Frischlufztufuhr, bei Beschwerden Arzt aufsuchen</i>
Eye Contact <i>Nach Augenkontakt</i>	Dust could cause eye irritation (tearing, redness, swelling). Immediately hold eyelids open and rinse with water. If irritation develops or persists, seek medical attention. <i>Augenlider offen halten und mit Wasser spülen. Bei Beschwerden Arzt aufsuchen</i>
Skin contact <i>Nach Hautkontakt</i>	No risks, if necessary wash affected area with water and soap <i>Kein Risiko, falls notwendig, Haut mit Wasser und Seife waschen</i>
Swallowing <i>Nach Verschlucken</i>	No risks, advise to drink sufficient water <i>Kein Risiko, reichlich Wasser nachtrinken</i>

The quality system of Flaxseed Trading Sa is since April 2012 ISO 22000 certified.
The quality system of Flaxseed Services is since April 2012 FSSC 22000 certified.
The quality system of both companies is also FCA-certified by SGS.
Flaxseed Trading is also QS-registered (QS-ID: 4048473662925) and a SEDEX member (ZC1004642/ S000000063957).

Certificates available online www.flaxseed.eu or on demand.

*Das Qualitätmanagementsystem von Flaxseed Trading Sa ist seit April 2012 ISO 22000 zertifiziert.
Das Qualitätmanagementsystem von Flaxseed Services ist seit April 2012 FSSC 22000 zertifiziert.
Das Qualitätmanagementsystem von beide Betriebe ist auch FCA-zertifiziert durch SGS.
Flaxseed Trading ist auch auf der QS-Datenbank registriert (QS-ID: 4048473662925) und SEDEX Mitglied (ZC1004642/ S000000063957).*

Zertifikate sind immer verfügbar online www.flaxseed.eu oder nach Anfrage.

The quality system of Vanhulle Lijnzaad Bvba is both HACCP certified by Foodcheck and FCA-certified by SGS.
The company is also QS-registered (QS-ID: 4048473702836).
Certificates available on demand.

*Das Qualitätmanagementsystem von Vanhulle Lijnzaad Bvba ist sowohl HACCP zertifiziert durch Foodcheck und FCA zertifiziert durch SGS.
Das Betrieb ist auch auf der QS-Datenbank registriert (QS-ID: 4048473702836).
Zertifikate sind immer verfügbar nach Anfrage.*