



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung Couscous
Artikelnummer 1067512

Int. Artikelnummer 103696
Sachbezeichnung Hartweizen vorgekocht

Zutaten Hartweizen vorgekocht (Herkunft siehe Verpackung)

Herkunft Rohstoffe Frankreich, Italien
Abgepackt in der Schweiz

Sensorik

Aussehen, Farbe	Gelblich-beiger Griess
Geruch	Frisch, arttypisch
Geschmack	Frisch, arttypisch

Allergene Enthält: Gluten

Hinweis

Zubereitungshinweis

Nährwerte

100 g enthalten	Energie kJ	1500 kJ
	Energie kcal	359 kcal
	Fett	1.5 g
	davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
	einfach ungesättigte Fettsäuren	
	mehrfach ungesättigte Fettsäuren	
	Kohlenhydrate	71.0 g
	davon Zucker	0.6 g
	Nahrungsfasern	3.0 g
	Eiweiss	14.0 g
	Natrium	0.001 g
	Salz	0.00 g
	Mineralstoffe / Asche	0.6 g



Mikrobiologie	Aerobe Keime GKZ	100'000	KbE/g	
	Schimmel	1'000	KbE/g	
	Hefen	1'000	KbE/g	
	Salmonellen	n.n. in	25 g	
	Bacillus Cereus		100	KbE/g
	E.coli		10	KbE/g

Rückstände In Bezug auf Rückstände jeglicher Art entsprechen unsere Produkte der schweizerischen und europäischen Lebensmittel Gesetzgebung, sowie den spezifischen Anforderungen an biologische Lebensmittel. Auf Basis eines risikobasierten Prüfplans werden diese überwacht und durch uns, sowie durch offizielle Kontrollstellen, regelmässig verifiziert.

GVO - Statement Wir verarbeiten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder daraus hergestellte Produkte. Dieses Produkt ist somit nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne des schweizerischen Lebensmittelrechts und der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel.

Chemisch-physikalische Parameter	min.	max.
Wassergehalt	7 %	12.5 %
Schüttgewicht	700 g/l	780 g/l
Reinheit	99.9 %	
Granulation	> 2.0 mm: < 5 %, > 0.630 mm: > 94 %, < 0.630 mm: < 6 %	
Siebmethode		

Zertifizierung / Label

Verpackung Primär: Polysack à 5 kg
Sekundär:
Tertiär:

Lagerbedingungen Kühl und trocken, 10 - 15 °C

Haltbarkeit 12 Monate

Da es sich beim spezifizierten Artikel um ein Naturprodukt handelt, sind je nach Herkunft und Erntejahr sensorische sowie physikalische Abweichungen (Form, Farbe, Nährwerte, Wassergehalt, Granulation, etc.) möglich. Die Produkte werden nach dem Standard der Guten Herstellungspraxis (GHP) und nach einem auditierten HACCP-System verarbeitet. Trotz sorgfältiger Kontrollen und klaren Vereinbarungen kann es in Einzelfällen zu geringfügigen Abweichungen zu dieser Spezifikation kommen.

Das spezifizierte Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen und des EU - Lebensmittelrechts. Die Qualität der gelieferten Ware garantiert nicht die nach Schweizerischem und EU-Recht festgelegten, speziellen Regelungen für Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Getreidebeikost.

Version 1 . 5