



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung 2-Min-Maisgriess fein HAG
Artikelnummer 1079512

Int. Artikelnummer 53596
Sachbezeichnung Müllereiprodukt

Zutaten Mais (Herkunft siehe Verpackung)

Herkunft Rohstoffe Europa
Abgepackt in der Schweiz

Sensorik

Aussehen, Farbe	Gelboranger Griess
Geruch	Frisch
Geschmack	Arttypisch

Allergene

Kann enthalten: Sojaprodukt
Frei von: Gluten < 20 ppm (Methode ELISA)

Hinweis Nicht zum rohen Verzehr geeignet.

Zubereitungshinweis

Nährwerte

100 g enthalten	Energie kJ	1470 kJ
	Energie kcal	351 kcal
	Fett	2.0 g
	davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
	einfach ungesättigte Fettsäuren	
	mehrfach ungesättigte Fettsäuren	
	Kohlenhydrate	77.0 g
	davon Zucker	1.5 g
	Nahrungsfasern	5.0 g
	Eiweiss	8.0 g
	Natrium	0.001 g
	Salz	0.00 g
	Mineralstoffe / Asche	6.0 g



Mikrobiologie	Aerobe Keime GKZ	200'000	KbE/g	Enterobacteriaceae	10'000	KbE/g
	Schimmel	1'000	KbE/g			
	Hefen	1'000	KbE/g			
	Salmonellen	n.n. in	25	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		11.5 %	13 %
Schüttgewicht		670 g/l	730 g/l
Reinheit		99.9 %	
Granulation		> 0.630 mm: < 9 %, > 0.500 mm: 55-80 %, > 0.315 mm: 15-30 %, < 0.315 mm: < 10 %	
Siebmethode			

Zertifizierung / Label kosher, vegan, Glutenfrei, halal

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 3 . 7