



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung Hartweizengriess mittel HAG
Artikelnummer 1079912

Int. Artikelnummer 116096
Sachbezeichnung Hartweizengriess

Zutaten Hartweizengriess

Herkunft Rohstoffe Europa, Kanada, USA
Hergestellt in der Schweiz

Sensorik

Aussehen, Farbe	Gelblicher Griess
Geruch	Frisch
Geschmack	Arttypisch

Allergene Enthält: Gluten

Hinweis Nicht zum rohen Verzehr geeignet.

Zubereitungshinweis

Nährwerte

100 g enthalten	Energie kJ	1430 kJ
	Energie kcal	342 kcal
	Fett	1.5 g
	davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
	einfach ungesättigte Fettsäuren	
	mehrfach ungesättigte Fettsäuren	
	Kohlenhydrate	68.0 g
	davon Zucker	0.5 g
	Nahrungsfasern	3.0 g
	Eiweiss	13.0 g
	Natrium	0.003 g
	Salz	0.00 g
	Mineralstoffe / Asche	0.6 g



Mikrobiologie	Aerobe Keime GKZ	200'000	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		10.5 %	15 %
Schüttgewicht		700 g/l	750 g/l
Reinheit		99.9 %	
Granulation		> 0.800 mm: <1%, > 0.500 mm: 64 - 76%, <0.315 mm: <1%	
Siebmethode			

Zertifizierung / Label kosher, vegan, 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 . 3