

	Produktspezifikation BIO Mandelmehl entölt / Mandelprotein 50% Artikelnummer: 29130	Version: 01
		Gültig ab: 29.06.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: info@gb-foods.com www.gb-foods.de		 DE-ÖKO-006 Seite 1 von 4

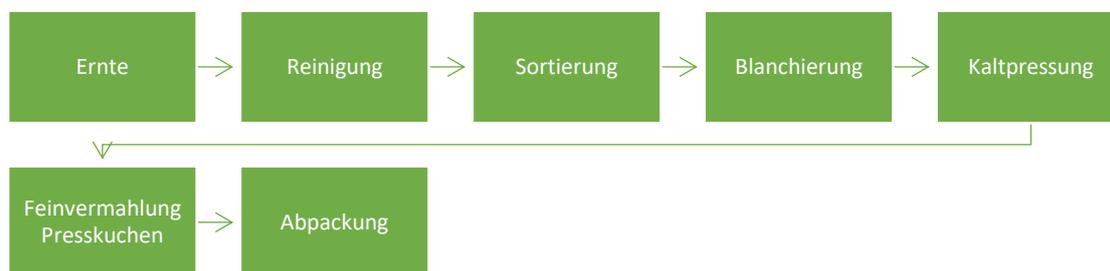
1. Allgemeine Artikelinformationen

Verkehrsbezeichnung:	Mandelmehl, teilentölt
Ggfs. Frischeverhältnis / Konzentrierungsfaktor:	100 %
Ursprungsland:	EU
Zutaten (absteigend, mit %):	100 % Mandelmehl, teilentölt 50 %

2. Beschreibung / Herstellprozess

Das Mandelmehl wird aus den blanchierten Mandelkernen (*Prunus dulcis*) durch schonende Kaltpressung und Feinvermahlung des entstandenen Presskuchens gewonnen.

Das Produkt kann im rohen und verarbeiteten Zustand mit oder ohne andere Lebensmittel verzehrt werden.



3. Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe:	Hellbeiges, feines Mehl, Abweichungen möglich
Konsistenz:	Feines Pulver / Mehl
Geruch / Geschmack:	Arttypisch, nach Mandeln, ohne Fremdgeruch / -geschmack

4. Rückstände und Kontaminationen

Parameter	Anforderungen
Pestizidrückstände:	Gemäß der geltenden EU-VO für Höchstgehalt an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln.
Kontaminationen und chemische Rückstände:	Gemäß der EU-VO zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminationen in Lebensmitteln in der geltenden Fassung.

Geändert am:	29.06.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Verpackung
Geprüft am:	29.06.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	29.06.2022	Günther Braun	

	Produktspezifikation BIO Mandelmehl entölt / Mandelprotein 50%	Version: 01
		Gültig ab: 29.06.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: info@gb-foods.com www.gb-foods.de	Artikelnummer: 29130	 DE-ÖKO-006 Seite 2 von 4

5. Mikrobiologische Kennzahlen

Parameter	Grenzwert	Einheit
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	1.000.000	KbE/g
Schimmel	100.000	KbE/g
Escherichia Coli	Max. 10	KbE/g
Coliformi	100	KbE/g
Salmonellen	absent	/25 g

6. Nährwerte

	Einheit	Angaben je 100 g
Brennwert	Kcal / kJ	389 / 1627
Fett	g	8-15
- davon gesättigte Fettsäuren	g	max. 2,0
Kohlenhydrate	g	8-12
- davon Zucker	g	8-12
Ballaststoffe	g	15-20
Eiweiß	g	48-52
Salz	g	max. 0,1

Ursprung der Angaben: die
 Daten wurden berechnet /
 vom Lieferanten analysiert

7. Verpackung und Haltbarkeit

- Rohware Verpackung:** 25 kg Papiersäcke mit PE-Inliner auf 500/750 kg Paletten (Konformitätserklärung Anhang)
- Kunden Verpackung:** 2kg, 1kg, 500gr, 250gr und 200gr Doypack (Konformitätserklärung Anhang)
- MHD ab Produktion:** 12 Monate (ungeöffnet im Originalgebinde)
- Lagerbedingungen:** Kühl (< 20 °C), trocken (< 65 % rel. Luftfeuchte), dunkel und geruchsneutral.

8. Zertifikate

Bitte beachten Sie, dass nicht all unsere Lieferanten nach BRC oder IFS-Standard zertifiziert sind, aber über ein geprüftes Qualitäts- bzw. Risikomanagement verfügen.

9. GVO Status

Das Produkt muss gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel nicht gekennzeichnet werden.

Geändert am:	29.06.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Verpackung
Geprüft am:	29.06.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	29.06.2022	Günther Braun	

	Produktspezifikation BIO Mandelmehl entölt / Mandelprotein 50% Artikelnummer: 29130	Version: 01
		Gültig ab: 29.06.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: info@gb-foods.com www.gb-foods.de		 DE-ÖKO-006 Seite 3 von 4

10. Allergene

Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG	Im Produkt enthalten	Spuren von
	Ja: + Nein: -	Ja: + Nein: -
Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	-	-
Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	+
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ .	-	-
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste	Im Produkt enthalten	Spuren von
	Ja: + Nein: -	Ja: + Nein: -
Rechtliche Allergene		
Weizen	-	-
Roggen	-	-
Gerste	-	-
Hafer	-	-
Dinkel	-	-
Kamut	-	-
Gluten	-	-
Krebstiere	-	-
Ei	-	-
Fische	-	-
Erdnüsse	-	-
Soja	-	-
Milch	-	-
Mandeln	+	+
Haselnüsse	+	+

Geändert am:	29.06.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Verpackung
Geprüft am:	29.06.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	29.06.2022	Günther Braun	

	Produktspezifikation BIO Mandelmehl entölt / Mandelprotein 50%	Version: 01
		Gültig ab: 29.06.2022
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 E-Mail: info@gb-foods.com www.gb-foods.de	Artikelnummer: 29130	 DE-ÖKO-006 Seite 4 von 4

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste	Im Produkt enthalten Ja: + Nein: -	Spuren von Ja: + Nein: -
Walnüsse	+	+
Kaschunüsse	-	-
Pekannüsse	+	+
Paranüsse	-	-
Pistazien	-	-
Macadamianüsse/Queenslandnüsse	+	+
Nüsse (Schalenfrüchte)	+	+
Sellerie	-	-
Senf	-	-
Sesamsamen	-	-
Schwefeldioxid und Sulfite (E220–E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	-	-
Lupinen	-	-
Weichtiere	-	-

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

11. Rechtlicher Status

Das Produkt entspricht den **deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen** nach der jeweils aktuell geltenden Fassung.

Das Produkt besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen, noch enthält es solche oder wird aus diesen hergestellt. Somit besteht keine Kennzeichnungspflicht. In Produkt und Verpackung ist kein absichtlich technisch hergestelltes Nanomaterial enthalten, so dass diese nicht kennzeichnungspflichtig sind. Die Ware wurde **keiner künstlich ionisierenden** Strahlung ausgesetzt.

Diese Spezifikation enthält Richtwerte. Schwankungen in Aussehen, Zusammensetzung, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen. Obige Spezifikation basiert auf Angaben unserer Lieferanten. Wir empfehlen, die Eignung unserer Produkte durch eigene Versuche zu prüfen.

Geändert am:	29.06.2022	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Verpackung
Geprüft am:	29.06.2022	Günther Braun	
Freigegeben am:	29.06.2022	Günther Braun	