






Spezifikation 0-1045		Hanf-Dinkel-Gebäck (100 g) / <i>Hanf-Dinkel-Gebäck (100 g)</i>			
Gültig ab/ valid from:	22.03.2019	Version / issue:	5	Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-013	

1. Produktbezeichnung	 	<h2>Produkt Spezifikation</h2>			
		Artikel-Bezeichnung / product name: Artikelnummer / order number: Herkunft / origin: EAN: EAN-Gebinde:	Hanf-Dinkelgebäck k.b.A. <i>/ hemp-spelt-cookies certified organic</i> 0-1045 Deutschland 4 030 414 00057 6 4 030 414 06057 0		

2. Nährwertangaben	Nährstoffe / nutrients Fett / <i>fat</i> Davon / <i>of which</i> :	g/100g 26,6
	<ul style="list-style-type: none"> - gesättigte Fettsäuren / <i>saturated fats</i> - einfach ungesättigte Fettsäuren / <i>monounsaturated fats</i> - mehrfach ungesättigte Fettsäuren / <i>polyunsaturated fats</i> Kohlenhydrate / <i>carbohydrates</i> - davon Zucker / <i>of which sugar</i> Ballaststoffe (gesamt) / <i>dietary fiber (total)</i> Eiweiß / <i>protein</i> Salz / <i>salt</i>	9,54 8,70 5,21 52,9 0,77 6,9 8,9 0,09
	Energiewert/ <i>energy value</i> Analyse vom 18.07.2014	2089 kJ / 500 kcal


Spezifikation 0-1045		Hanf-Dinkel-Gebäck (100 g) / <i>Hanf-Dinkel-Gebäck (100 g)</i>			
Gültig ab/ valid from:	22.03.2019	Version / issue:	5	Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-013	

3. Allergene	Kategorie / category	Zutat / ingredient contained in the product	Kreuz-Kontamination / possible cross contamination
		Y= yes / N= no	Y= yes / N= no
1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen Glucosesirup auf Weizenbasis einschließlich Dextrose, Maltodextrine auf Weizenbasis, Glucosesirup auf Gerstenbasis, Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs / <i>cereals with gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt)</i>	Y	N
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>shellfishes and products</i>	N	N
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>eggs and egg products</i>	N	Y
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>fish and products</i>	N	N
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>peanuts and products</i>	N	N
6	Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>soya and products</i>	N	Y
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose) / <i>milk and dairy products (including lactose)</i>	N	Y
8	Schalenfrüchte (Nüsse), d.h. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>edible nuts and products (nuts, almonds)</i>	N	Y
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>celery and products</i>	N	N
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>mustard and products</i>	N	Y
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>sesame seed an products</i>	N	N
12	Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben / <i>Sulphur dioxide and sulphite which contains >10 mg/kg or >10 ml/l</i>	N	N
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>lupine and products</i>	N	Y
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>molluscs and products</i>	N	N

4. Mikrobiologische Grenzwerte	Mikrobiologische Grenzwerte / <i>microbiological values</i>	Einheit [KBE/g] / Unit [CFU/g]
	1.	Aerobe mesophile Keime / <i>Aerobic mesophilic bacteria</i>
2.	Enterobacteriaceae	< 1 x 10 ³ /g
3.	Escherichia coli	< 1 x 10 ¹ /g
4.	Salmonellen / <i>Samonella</i>	negativ/25g
7.	Hefen / <i>Yeast</i>	< 1 x 10 ³ /g
8.	Schimmel / <i>Mildew</i>	< 1 x 10 ³ /g

5. Zutaten	Zutaten / <i>ingredients</i>
	Dinkelvollkornmehl, ungehärtetes Palmfett, Agavensirup, Hanfsamen geschält, Hanfmehl, Gewürze, Weinsteinbackpulver, Steinsalz / <i>spelt flour, non-hydrogenated palm fat, agave syrup, dehulled hempseeds, hemp flour, spices, tartar, rocksalt</i>

6. Lagerbedingungen	Lagerbedingungen und Haltbarkeit / <i>stock conditions and shelf life</i>
	Lagertemperatur / <i>temperatur in stock:</i> < 18 °C
	Haltbarkeit bei den oben genannten Bedingungen / <i>shelf life:</i> 12 Monate / <i>months</i>
	Vor direktem Licht schützen! / <i>Protect from direct light!</i>

Spezifikation 0-1045		Hanf-Dinkel-Gebäck (100 g) / <i>Hanf-Dinkel-Gebäck (100 g)</i>			
Gültig ab/ valid from:	22.03.2019	Version / issue:	5	Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-013	

7. Sensorik	<p>Sensorik / Sensory Aussehen / <i>appearance</i>: braunes Gebäck / <i>brown biscuits</i></p> <p>Geschmack / <i>flavour</i>: nussig, würzig / <i>nutty, tasty</i></p>
--------------------	--

8. Besonderheiten	<p>Besonderheiten / characteristics</p> <p>Hanfgebäck mit dem typischen nussigen Hanfgeschmack und mit Gewürzen der Hildegard von Bingen verfeinert. / <i>Hemp biscuits with the nutty flavour of hemp and with spices of Hildegard von Bingen.</i></p>
--------------------------	--

9. Verwendung	<p>Verwendung / applications</p> <p>Für den direkten Verzehr oder zum Dekorieren von Lebensmitteln. / <i>For the direct consumption or for decoration of foods.</i></p>
----------------------	--

10. Anforderungen des Produktes	<p>Das Produkt erfüllt folgende Anforderungen / The product meet the following requirements:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td>Biologisch / Organic</td><td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>Vegetarisch / Vegetarian</td><td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>Vegan / Vegan</td><td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>GVO frei / GMO free</td><td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>Laktosefrei / Lactose free</td><td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>Nanopartikelfrei / Nanoparticles free</td><td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>Bestrahlungsfrei / Radiation free</td><td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td></tr> </table>	Biologisch / Organic	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarisch / Vegetarian	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegan / Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	GVO frei / GMO free	<input checked="" type="checkbox"/>	Laktosefrei / Lactose free	<input checked="" type="checkbox"/>	Nanopartikelfrei / Nanoparticles free	<input checked="" type="checkbox"/>	Bestrahlungsfrei / Radiation free	<input checked="" type="checkbox"/>
Biologisch / Organic	<input checked="" type="checkbox"/>														
Vegetarisch / Vegetarian	<input checked="" type="checkbox"/>														
Vegan / Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>														
GVO frei / GMO free	<input checked="" type="checkbox"/>														
Laktosefrei / Lactose free	<input checked="" type="checkbox"/>														
Nanopartikelfrei / Nanoparticles free	<input checked="" type="checkbox"/>														
Bestrahlungsfrei / Radiation free	<input checked="" type="checkbox"/>														

11. Allgemeine Erklärung	<p>Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen</p> <p>Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der EU-Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003 und des Gentechnikgesetzes (GenTG) gekennzeichnet werden.</p> <p>Allgemeine Erklärung</p> <p>Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den geltenden Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), allen gültigen europäischen Gesetzen und deren Folgeverordnungen, sowie der Bedarfsgegenständeverordnung (BGV). Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach GMP-/HACCP-Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden, die Ware ist somit frei von Fremdkörpern, soweit technologisch möglich.</p> <p>Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP-Grundsätzen, unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden.</p> <p>Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Schwankungen können grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht ausgeschlossen werden. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung, die außerhalb unseres Einflussbereichs liegt, Qualitätsveränderungen ergeben, für die keine Haftung übernommen werden kann. Die Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltpflicht.</p>
---------------------------------	---