







Spezifikation 0-1039-1		Hanf Protein Pulver (150 g)/ Hemp protein powder (150 g)			
Gültig ab/ valid from:	28.03.2019	Version / issue:	1	Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-013	

1. Produktbezeichnung	  <h2 style="margin: 0;">Produkte Spezifikation</h2> 	
		<p>Artikel-Bezeichnung / product name: Hanf Protein Pulver k.b.A. / <i>Hemp protein powder certified organic</i></p> <p>Artikelnummer / order number: 0-1039-1</p> <p>Herkunft / origin: Deutschland</p> <p>EAN: 4 030 414 00078 1</p> <p>EAN-Gebinde: 4 030 414 06078 5</p>

2. Nährwertangaben	<p>Nährstoffe / nutrients g/100g</p> <p>Fett / fat 10,6</p> <p>davon / of which:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gesättigte Fettsäuren / saturated fats 1,21 - einfach ungesättigte Fettsäuren / monounsaturated fats 1,27 - mehrfach ungesättigte Fettsäuren / polyunsaturated fats 8,07 <p>Kohlenhydrate / carbohydrates 4,0</p> <ul style="list-style-type: none"> - davon Zucker / of which sugar 3,1 <p>Ballaststoffe (gesamt) / dietary fiber (total) 18,0</p> <p>Eiweiß / protein 49,5</p> <p>Salz / salt <0,02</p>
	<p>Energiewert/ energy value 1468 kJ / 351 kcal</p> <p>Analyse vom 22.05.2013</p>

3. Zutaten	<p>Zutaten / ingredients 100 % Hanfprotein / 100 % hemp protein</p>
------------	---

Spezifikation 0-1039-1		Hanf Protein Pulver (150 g)/ Hemp protein powder (150 g)			
Gültig ab/ valid from:	28.03.2019	Version / issue:	1	Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-013	

4. 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</i> (wheat, rye, barley, oats, spelt)	N	Y
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	N
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	N
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose) / <i>milk and dairy products (including lactose)</i>	N	N
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	N
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	N
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	N
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / <i>molluscs and products</i>	N	N

5. Mikrobiologische Grenzwerte	Mikrobiologische Grenzwerte / <i>microbiological values</i>	
		Einheit [KBE/g] / Unit [CFU/g]
1.	Aerobe mesophile Keime / <i>aerobic mesophilic bacteria</i>	< 1 x 10 ⁶ /g
2.	Escherichia coli	< 1 x 10 ¹ /g
3.	Salmonellen / <i>samonella</i>	negativ/125g
4.	Hefen / <i>yeast</i>	< 1 x 10 ³ /g
5.	Schimmel / <i>mildew</i>	< 1 x 10 ⁴ /g
6.	Bacillus cereus	< 1 x 10 ² /g

6. Produktion u. Verpackung	Produktion u. Verpackung / <i>production and packaging</i>
	Hanf Protein Pulver wird hergestellt aus dem Hanfpresskuchen des Speisehanfs. / <i>Hemp protein powder is made from the presscake of the hempseeds.</i>

7. 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> 18 Monate / <i>months</i>
	Vor direktem Licht schützen! / <i>Protect from direct light!</i>

