


PRODUKTSPEZIFIKATION Bio Haferflocken klein	 Nestelberger <small>SCHÄLMÜHLE NATURPRODUKTE GMBH</small> <small>4320 Perg - Naarmtalstraße 9 - T: 07262-52594 - F: 07262-54348 nestelberger@bionaturprodukte.at - www.bionaturprodukte.at</small>
AT-BIO-301	NN/BR/LM
Version 3.4, Datum: 04.04.2024	Seite 1 von 2

Artikelname : Bio Haferflocken klein
Herkunft : EU, AT
Ursprungsland der Rohstoffe : EU, AT
Zertifikation : BIO
Zusätzliche Zertifikation : ---

Gesetzliche Grundlagen:

Das Produkt entspricht den **deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen** (insbesondere dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, **LFGB**) nach der jeweils aktuell geltenden Fassung, sowie der aktuell geltenden **EU-Verordnung Nr. 2018/848 über den ökologischen Landbau**. Das Produkt ist im Sinne der gemäß der **EU-Verordnung über genetisch veränderte Lebensmittel** in der geltenden Fassung und gemäß der **EU-Verordnung über die Rückverfolgbarkeit** von aus **genetisch veränderten Organismen** hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln in der aktuell geltenden Fassung **nicht kennzeichnungspflichtig**. Die Ware wurde **keiner ionisierenden** Strahlung ausgesetzt.

Kurzbeschreibung / Herstellungsprozesses

Vorreinigen Schälen Reinigen Flockieren Verpacken

Zusammensetzung / Zutatenliste (prozentualer Anteil):

Zutat	Anteil in %
Bio Haferflocken klein	100

1) Sensorische Eigenschaften:

	Parameter	Angabe
1.1	Aussehen/Farbe	Weiß, leicht gelb-graue Flocken
1.2	Geruch	typisch, ohne Fremdgeruch
1.3	Geschmack	typisch, ohne Fremdgeschmack, leicht nussig
1.4	Konsistenz/Textur	typisch

2) Physikalische und chemische Eigenschaften:


	Parameter	Einheit	Wert
2.1	Feuchte /Wassergehalt	%	max. 12
2.2	Zusatzstoffe	-	keine
2.3	Reinheit	%	> 99,5
2.4	Fremdbesatz	%	< 0,5

3) Rückstände, Kontaminanten, Schwermetalle und Mykotoxine:

Höchstgehalte werden gemäß EU-Gesetzgebung eingehalten.

4) Nährwerte pro 100g:

	Inhaltsstoff	Einheit	Menge
5.1	Energie	kJ/kcal	1516 kJ / 360 kcal

PRODUKTSPEZIFIKATION Bio Haferflocken klein	 Nestelberger <small>SCHÄLMÜHLE NATURPRODUKTE GMBH</small> <small>4320 Perg - Naarmtalstraße 9 - T: 07262-52594 - F: 07262-54348 nestelberger@bionaturprodukte.at - www.bionaturprodukte.at</small>
AT-BIO-301	NN/BR/LM
Version 3.4, Datum: 04.04.2024	Seite 2 von 2

5.2	Eiweiß	g	14
5.3	Kohlenhydrate	g	58
	davon Zucker	g	2
5.4	Fett	g	7
	Gesättigte Fettsäuren	g	1
5.5	Ballaststoffe	g	10
5.6	Salz	g	0

5) Allergeninformationen

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung:

Allergen, Inhaltsstoff, Auslöser	Spuren möglich	
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> ja
Soja- & Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> ja

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung: 5kg, 750g, 500g

Allergen, Inhaltsstoff, Auslöser	Spuren möglich	
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> ja
Sesam- & Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> ja
Soja- & Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> ja
Schalenfrüchte & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> ja

6) Verpackung:

	Angabe	Einheit
6.1	Nettogewicht	25 kg, 10kg, 5kg, 750kg, 500g
6.2	Kurzbeschreibung der Verpackung (Material)	Mehrlagiger (min. 3 Lagen) Papiersack (25kg, 10kg, 5kg) Polypropylensäcke (750g, 500g)
6.3	Unter Schutzatmosphäre verpackt	750g, 500g

Alle Verpackungsmaterialien entsprechen der EU-VO, sowie der EU-Richtlinie für Lebensmittelverpackungen in der jeweils geltenden Fassung.

7) Lagerung/Mindesthaltbarkeit:

Lagerbedingungen: Kühl (< 18 °C), dunkel und trocken (max. 65 % relative Luftfeuchtigkeit). Einlagerung ohne Wickelfolie.

MHD: 6 Monate ab Lieferung in ungeöffneten Originalgebinden bei einwandfreien Lager- und Transportbedingungen.

8) Sonstige Angaben

Diese Spezifikation beinhaltet Richtwerte. Schwankungen in Aussehen, Zusammensetzung, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen.

Diese Spezifikation wurde auf Basis der Daten unserer Vorlieferanten erstellt. Für darüberhinausgehende, insbesondere chemische und mikrobiologische Parameter kann unsererseits leider keine Haftung übernommen werden.

Es gelten ausschließlich unsere AGBs und EKBs, welche unter www.bionaturprodukte.at abrufbar sind.