

PRODUKTSPEZIFIKATION

Product specification



Kürbiskernpresskuchen gemahlen und gesiebt, aus dem ggA-Gebiet

Pumpkin seed cake grounded and sieved, from the PGI region

Herkunft <i>Origin</i>	g.g.A. Gebiet steirischer Ölkürbis, Österreich <i>P.G.I. area styrian oil pumpkin, austria</i>
Bezeichnung des Lebensmittels gemäß LMIV <i>Name of the food according FIC</i>	Kürbiskernkuchen Pumpkin seed cake
Anbauart <i>Cultivation</i>	Konventionell <i>Conventional</i>
Zutaten <i>Ingredients</i>	97,8 % Kürbiskernmehl, 2,2 % Salz <i>97,8 % Pumpkin seed cake, 2,2 % salt</i>
Verpackungsarten <i>Packaging</i>	Papiersack, Big Bag <i>Paper bag, big bag</i>
Gebindegröße <i>Trading unit</i>	in verschiedenen Grammaturen <i>in different weights</i>
Zolltarifnummer <i>Customs tariff number</i>	23069090
Mindesthaltbarkeit <i>Minimum shelf life</i>	12 Monate <i>12 months</i>
Lagerbedingungen <i>Storage conditions</i>	Trocken und vor Wärme geschützt lagern. <i>Store dry and protected from warmth.</i>

Sensorische Eigenschaften / Sensorial values

Farbe <i>Colour</i>	Hellbraun bis dunkelgrün <i>Lightbrown to darkgreen</i>
Aussehen <i>Appearance</i>	Mehl <i>flour</i>
Geruch <i>Odour</i>	Arteigen, ohne Fremdgeruch <i>Characteristic, without foreign odour</i>
Geschmack <i>Taste</i>	Arteigen, aromatisch, Röstgeschmack, ohne Fremdgeschmack <i>Characteristic, aromatic, taste of roasting process, without foreign taste</i>
Konsistenz <i>Texture</i>	Fein körniges Pulver <i>Fine crumbly powder</i>

PRODUKTSPEZIFIKATION

Product specification



Qualitätstoleranzen / Quality tolerances

Reinheit <i>Purity</i>	99,99 %
Fremdbestandteile mineralisch/organisch <i>Foreign article minerally/organic</i>	Max. 0,01 %
Schädlingsbefall <i>Infestation</i>	Nicht vorhanden <i>Nonexistent</i>
Feuchtigkeit <i>Humidity</i>	<5%
Aschegehalt <i>ash</i>	max. 9,5 g/ 100 g

Mikrobiologische Eigenschaften / Microbiological values

	Richtwert KBE/g <i>target value cfu/g</i>
Aerobe mesophile Koloniezahl / Aerob mesophilic count	≤100.000
E.coli / E. coli	≤10
Schimmelpilze / Mould	≤10.000
Präsumtive Bacillus cereus / Presumptive Bacillus cereus	≤100
Salmonellen / Salmonella	nicht nachweisbar/n.d in 125 g

Siebegrößen / Sieve sizes

Siebanalyse [µm]	Anteil
> 2000 µm	0,3 %
> 1000 µm	7,7 %
> 500 µm	25,4 %
> 355 µm	11,5 %
> 250 µm	18,7 %
> 180 µm	20,7 %
> 125 µm	12,8 %
> 90 µm	2,2 %
< 90 µm	0,6 %

Chemische Eigenschaften / Chemical values

Pestizidrückstände und Kontaminanten <i>Pesticides and contaminants</i>	Gemäß den europäischen gesetzlichen Vorschriften in der jeweils gültigen Fassung. <i>In accordance with the values regulated by European legislation.</i>
---	--

Revision:	14	Erstellt am:	17.02.2012	Seite:	2 von 5
		Geändert am:	11.09.2024	Erstellt und freigegeben:	Katharina Preiss

PRODUKTSPEZIFIKATION

Product specification



Gentechnologie / Use of genetically modified organism

Das Produkt ist nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften (EG-VO Nr. 1829/2003 und 1830/2003) zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln nicht kennzeichnungspflichtig.

Under the present food legislation of genetically modified organisms the product does not have to be labelled as containing GMO.

Verwendungszweck / Intended purpose

Für Backzwecke geeignet: zb. Brot, Gebäck, Kuchen; zum Panieren, zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Smoothies. *For baking purposes: e.g. bread, pastries, cakes; for breading, for refining soups, sauces, smoothies*

Revision:	14	Erstellt am:	17.02.2012	Seite:	3 von 5
		Geändert am:	11.09.2024	Erstellt und freigegeben:	Katharina Preiss

PRODUKTSPEZIFIKATION

Product specification



Allergene / Allergens

Potenzielle Allergene <i>Potential allergens</i>	Im Produkt enthalten <i>included in the product</i>		Mögliche Spuren (Kreuzkonta- mination) <i>possible trace (cross- cotaanmination)</i>		Anmerkungen <i>Notes</i>
	Ja <i>Yes</i>	Nein <i>No</i>	Ja <i>Yes</i>	Nein <i>No</i>	
Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>		X		X	
Krebstiere und Krebserzeugnisse <i>Crustaceans and products thereof</i>		X		X	
Eier und Eierzeugnisse <i>Eggs and products thereof</i>		X		X	
Fisch und Fischerzeugnisse <i>Fish and products thereof</i>		X		X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <i>Peanuts and products thereof</i>		X		X	
Soja und Sojaerzeugnisse <i>Soybeans and products thereof</i>		X		X	
Milch und Milcherzeugnisse <i>Milk and products thereof</i>		X		X	
Schalenfrüchte <i>Nuts and products thereof</i>		X		X	
Senf und Senferzeugnisse <i>Mustard and products thereof</i>		X		X	
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X		X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse <i>Celery and products thereof</i>		X		X	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentratins of more than 10 mg/kg</i>		X		X	
Lupine und Lupinerzeugnisse <i>Lupin and products therof</i>		X		X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse <i>Molluscs and products thereof</i>		X		X	

PRODUKTSPEZIFIKATION

Product specification



Nährwertangaben pro 100 g / nutrition facts per 100 g¹⁾

Durchschnittliche Nährwerte / average nutritional value

Energie / Energy	1.586 kJ / 377 kcal
Fett / Fat	9,8 g
Gesättigte Fettsäuren / Saturated fat	1,8 g
Kohlenhydrate / Carbohydrates	2,4 g
Zucker / Sugars	1,7 g
Ballaststoffe / Fibre	12 g
Eiweiß / Protein	64 g
Salz / Salt	2,2 g

¹⁾ Da es sich um ein Naturprodukt handelt, sind die Werte nur Durchschnittswerte und können variieren.
Because of being a natural product, the figures are average values and can change.

Erklärung / Declaration

Das Produkt entspricht den gültigen EU-Richtlinien in Bezug auf Herstellung, Kennzeichnung, Verpackung und Transport.

In line with the current EU legislation in manufacture, identification, packaging and transport.

Bemerkung / Remark

Die in dieser Spezifikation gegebenen Informationen beruhen auf unseren fundierten anwendungstechnischen Erfahrungen und sind nach unserem Wissen korrekt. Die Informationen werden jedoch nicht verbindlich zugesichert und entbinden den Anwender nicht davon, die Eignung unserer Produkte für die geplante Anwendung eigenverantwortlich zu überprüfen.

The information in this specification is based on our in-depth operational experience and is correct to the best of our knowledge. The information is not binding and do not exempt the user from checking the suitability of our products for the intended application autonomously.

Revision:	14	Erstellt am:	17.02.2012	Seite:	5 von 5
		Geändert am:	11.09.2024	Erstellt und freigegeben:	Katharina Preiss