

Produkt-Spezifikation

Bild

Spezifikationsnummer	: Spec-39004
Artikelnummer	: 000.005.961 000.006.700 000.008.883
Artikelbezeichnung	: Sesam geschält, 99.98%, Premium
Botanischer Name	: Sesamum indicum
Version / Datum	: v00 - 08.07.2025

Datei: Spec-39004_Sesam geschält 99,98% Premium_v00_20250708

01-Allgemeine Angaben

Produktbeschreibung:	Geschälte, maschinengetrocknete Sesamsamen.	per Kontrakt wird nur Ware mit Herkunft Afrika bezogen
Ursprung:	Afrika, ~~Indien, Uganda, Pakistan~~	T.Men 05.11.2025
Anbauart:	Aus konventioneller Landwirtschaft	
Nutzung:	Ausschließlich für Backzwecke. Zur industriellen Weiterverarbeitung.	

02-Sensorischen Parameter

Aussehen / Farbe:	Kleine ovale flache Samen, an einer Seite spitz zulaufend. Weiße bis hellbeige Farbe.
Geruch:	Charakteristisch leicht nussiger Geruch. Kein Fremdgeruch, nicht muffig.
Geschmack:	Charakteristischer nussiger Geschmack. Nicht ranzig, oder muffig/alt.
Konsistenz / Textur:	Bissfeste glatte Samen, mit leicht wachsartiger Textur.

03-Ernährungsangaben

Nähr-und Energiewerte nach (LMIV) pro 100 g (ohne Gewähr)	
Physikalische Brennwert	2575 kJ / 622 kcal
Fett	ca. 50,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	ca. 10,0 g
Kohlenhydrate	ca. 16,0 g
davon Zucker	ca. 0,4 g
Ballaststoffe	ca. 12,0 g
Eiweiß	ca. 21,0 g
Salz	ca. 0,028 g
Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur gemäß Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.	

04-Eignung für Spezielle Ernährungsformen

Geeignet für vegetarische und vegane Ernährungsform.

05-Mikrobiologische Parameter

Keimarten	Richtwerte (KBE / g)	Grenzwerte (KBE / g)
Gesamt Keimzahl	< 1.000.000 KBE/g	
Schimmelpilze	< 10.000 KBE/g	
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1.000 KBE/g
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g
Salmonella	n.n. in 25 g	n.n.
Die mikrobiologischen Werte entsprechen den Anforderungen des LFGB, der VO (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Werte für Lebensmittel bzw. den Grenzwerten der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie)		



06-Chemische Parameter

Aflatoxin B1:	2 µg/kg
Aflatoxine B1/B2/G1/G2:	4 µg/kg

07-Physikalische Parameter

Feuchtigkeitsgehalt:	<6%
Reinheitsgrad:	Min. 99,98%
Fremdbesatz:	Max 0,02 %

08-Angaben zur Verpackung, Lagerung und Haltbarkeit

Verpackungsart:	000.006.700: Papiersäcke à 22,68 000.005.961: Papiersäcke à 25 kg 000.008.883: Big Bags
Verpackungsmaterial:	Papier aus Frischfasern
Palettierung:	Standard: 30 Säcke auf Europalette mit Kartonzwischenlage, Foliert und Umreift. Die Art der Palettierung ist nicht verbindlich und kann abweichen.
Etikettierung:	Nach Vereinbarung. Falls nicht gesondert vereinbart wird, ist die Ware zumindest mit folgenden Informationen etikettiert: Artikelname, Gebindegewicht, Charge, MHD
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate ab Produktionsdatum
Transport/Lagerbedingungen:	Kühl und trocken lagern.

09-Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand der eindeutigen Chargennummer gewährleistet.

10-Allergene (Anwesenheit von Zutaten mit Allergenen Potential nach EU-VO 1169/2011)

Allergen		Nicht enthalten	Natürlich enthalten	Enthalten (Rezept)	Kreuzkontamination			Bemerkung
					Maschine	Fabrik	Lieferant/Rohware	
A	Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus gewonnene Erzeugnisse	x						
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	x						
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	x						
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	x						
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	x						
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x						
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	x						
H	Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, und Queenslandnuss) und daraus gewonnene Erzeugnisse	x						
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	x						
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	x						
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x					
O	Schwefeldioxid und Sulfite (Schwefeldioxid und Sulfite sind zu kennzeichnen, wenn ihr Gehalt über 10 mg/kg oder 10 ml/kg liegt (ausgedrückt als SO ₂))	x						
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x						
R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	x						

12-Rückstände/ Kontaminanten

Kontaminanten:	Die Höchstwerte für Kontaminanten entsprechen der Verordnung (EU) 2023/915.
Pestizide:	Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwerte (Pestizide) inklusive Ethylenoxid entsprechend der EG Verordnung 396/2005 Gemäß der Verordnung und unter Berücksichtigung des analytischen Streubereichsgelten Werte innerhalb dieses Streubereichs (also bis zu 50% über dem Grenzwert) als nicht eindeutig überschritten und somit innerhalb in diesen Spezifikationen.

13-GVO

Die Ware entspricht nach der VO (EG) Nr. 1829/2003,1830/2003 welche besagt, dass das Produkt und die zur Herstellung verwendeten Lebensmittel und Lebensmittelzutaten enthalten keine genetisch veränderten Organismen (GVO), sie bestehen nicht aus GMO und sind nicht aus GMO hergestellt. Verschleppungen von GMO werden nur toleriert, wenn der GMO für das Lebensmittel in der EU zugelassen ist und den Bestimmungsgrenzwert von i.d.R. 0,1% je Zutat nicht überschreitet.

14-Bestrahlung (Richtlinie 1999/2/EG)

Die Ware ist nicht bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt.

15-Gültigkeit

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift und Stempel gültig.