



Produkt-Spezifikation

| | | | |
|--|-------------------------------|---|--------------------------|
| Produktbezeichnung: <u>CORNFLAKES</u> | | Artikelnummer: <u>R304</u> | |
| Lieferfirma: Kentaur AG, Gässli 6, CH-3432 Lützelflüh, Telefon 034 460 61 11, Telefax 034 460 61 66 | | | |
| Hersteller: Kentaur AG, Gässli 6, CH-3432 Lützelflüh, Telefon 034 460 61 11, Telefax 034 460 61 66 | | | |
| Produktbeschreibung: gekochtes, gewalztes und gebackenes Maisgrits | | | |
| Bio-Produkt Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/> Falls Ja: CH-Bio <input type="checkbox"/> BIO SUISSE <input type="checkbox"/> EU-Bio <input type="checkbox"/> | | | |
| Zusammensetzung in absteigender Reihenfolge (mit allen allergenen Rohstoffen): | | | |
| Mais (92.1%), Zucker (4.2%), Salz (2.1%), Gerstenmalz (1.4%), Emulgator: Sonnenblumenlecithin (0.2%) | | | |
| (* Rohstoff aus biologischem Anbau) | | | |
| Allergen-Kontaminationen: enthält Gluten | | | |
| Produkteigenschaften: | | | |
| Aussehen: | <u>leicht gebogene Flakes</u> | Geschmack | <u>abgerundet salzig</u> |
| Farbe: | <u>gold-gelb</u> | Konsistenz | <u>knusprig</u> |
| Geruch: | <u>gebacken</u> | Kalibrierung | <u>Schüttgewicht</u> |
| Lagerbedingungen: kühl und trocken aufbewahren | | | |
| Lichtschutz: Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/> Temperatur: <u><22</u> °C | | Raumfeuchtigkeit: <u><65</u> % rel. Feuchtigkeit | |
| Garantierte Haltbarkeit ab Produktion: <u>Säcke:</u> <u>3</u> + 12 Monate (Endverbraucher) | | <u>Faltschachtel, Beutel:</u> <u>12</u> Monate | |
| Nährwerte [g/100g]: | | | |
| Protein: | <u>8.0</u> | Nahrungsfasern: | <u>5.0</u> |
| Kohlenhydrate verwertbar: | <u>80.0</u> | Mineralstoffe: | <u>2.2</u> |
| davon Zucker: | <u>4.0</u> | Natrium: | <u>0.7</u> |
| davon Stärke: | <u>76.0</u> | Wasser (maximal): | <u>5.0</u> |
| Fett: | <u>1.0</u> | Energie (in kJ): | <u>1573</u> |
| davon gesättigte Fettsäuren: | <u>0.2</u> | Energie (in kcal): | <u>371</u> |
| Chemische und physikalische Grenzwerte: | | | |
| <u>Bestimmung</u> | <u>Methode</u> | <u>Min.</u> | <u>Max.</u> |
| Schüttgewicht [g/l] | 1l-Getreideprober geschlagen | 100 | 140 |
| Wasser [%] | IR-Trockner 120°C/1/130 | | 5 |
| Das Produkt wird gemäss Schweizerischer Lebensmittelgesetzgebung und derjenigen der Europäischen Union hergestellt. Es ist GVO-frei. | | | |
| Mikrobiologische Grenzwerte: | | | |
| Aerobe mesophile Keime (GKZ) | < 10'000 KBE/g | Staphylococcus aureus | < 100 KBE/g |
| Escherichia coli | < 100 KBE/g | Bacillus Cereus | < 10 KBE/g |
| Coliforme Keime | < 10 KBE/g | Hefen | < 100 KBE/g |
| Enterobacteriaceen | < 100 KBE/g | Schimmelpilze | < 100 KBE/g |
| Salmonellen | nn/25g | | |
| Verpackung: | Konsumentenpackung: | Faltschachtel, Beutel | |
| | Food Industrie: | Papiersack, Big-Bag | |
| Datum erstellt: | Datum ausgedruckt: | KENTAUR AG | |
| 15.10.2012 | 11.10.2016 | Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig | |