

Art.-Nr.:					
Produkt	Bio Lupinenkaffee, 1kg				
Produktbeschreibung	Gerösteter und gemahlener Lupinenkaffee, 1kg				
Zutaten:(QUID)	Lupine** , geröstet und gemahlen **kontrolliert biologischer Anbau				
Nährwerte Ø pro 100g	Brennwert:	1413 kJ	340 kcal		
	Fett:	11 g	davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g	
	Kohlenhydrate	1,0 g	davon Zucker:	<0,5 g	
	Ballaststoffe:	40 g			
	Eiweiß:	38 g	Salz:	<0,01 g	
Mindesthaltbarkeit	8 Monate (Los jwwt)				
Herkunft	Deutschland				
Bio-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-001 Deutsche Landwirtschaft				
Verkaufseinheit (VE)					
Artikel-Nummer					
EAN-Code					
Art der Verpackung	Papiertüte				
Gewicht netto in g	1000g e				
Gewicht brutto in g	1028,9g				
Interseroh in g		Papier	Kunststoff	Fläche	Volumen
	Packung	28,9			
	Karton				
Sprachen	D				
Sensorische Eigenschaften:					
<i>Aussehen:</i>	Dunkelbraunes Pulver				
<i>Geruch:</i>	Aromatisch nach Lupine mit leichtem Röstaroma				
<i>Geschmack:</i>	Aromatisch nach Lupine mit leichtem Röstaroma				
<i>Konsistenz:</i>	Rieselfähiges Pulver, aufgebrüht flüssig				

Potentielle Allergene	Zutaten nach Anhang IIIa Richtlinie 2003/89/EG :	
	Als Zutat enthalten	Allergene Spuren enthalten
<i>Glutenhaltige Getreide/ - Erzeugnisse</i>	-	X
<i>Eier/ - Erzeugnisse</i>	-	-
<i>Erdnüsse/ - Erzeugnisse</i>	-	-
<i>Fisch/ - Erzeugnisse</i>	-	-
<i>Krebstiere/ - Erzeugnisse</i>	-	-
<i>Lupine/ - Erzeugnisse</i>	X	-
<i>Milch/ - Erzeugnisse</i>	-	-
<i>Schalenfrüchte (Nüsse)/ - Erzeugnisse</i>	-	-
<i>Schwefeldioxid/ Sulfite</i>	-	-
<i>Sellerie/ - Erzeugnisse</i>	-	-
<i>Senf/ - Erzeugnisse</i>	-	-
<i>Sesam/ - Erzeugnisse</i>	-	-
<i>Soja/ - Erzeugnisse</i>	-	-
<i>Weichtiere/ - Erzeugnisse</i>	-	-
Analysenwerte		
<i>Untersuchter Parameter</i>	<i>Sollwerte</i>	<i>Methode</i>
Restfeuchtigkeit	<16%	Thermogravimetrie
Acrylamid	<400µg/kg	HM-MA-M-L 02-051, LC-MS/MS: 2
mikrobiologisch		
Gesamtkeimzahl aerob, mesophil	<1.000KbE/g	§ 64 LFGB L 00.00-88
Koagulase-positive Staphylokokken	< 10 KbE/g	§ 64 LFGB L00.00-55
präsumtive Bacillus cereus	< 100 KbE/g	DIN EN ISO 7932
Enterobacteriaceen	< 100 KbE/g	§ 64 LFGB L 06.00-24, mod.
Schimmelpilze	< 100 KbE/g	§64 LFGB L01.00-37 mod., Würze-Agar, 30°C
Escherichia coli	< 10 KbE/g	DIN EN ISO 16649-2



Salmonellen	n.n. in 25g	§ 64 LFGB L 00.00-20
Aufbewahrungshinweis:	Kühl, trocken und vor Licht geschützt lagern.	
Zubereitungshinweis:	<p>Den Lupinenkaffee bereiten Sie wie gemahlene Bohnenkaffee zu, mit heißem Wasser frisch aufgebriht oder gefiltert.</p> <p>Auch für die Zubereitung in der Filterkaffeemaschine oder der French Press ist er geeignet.</p> <p>Die Dosierung liegt, je nach persönlichem Geschmack, bei 1 bis 2 gehäuften TL Lupinenkaffee pro Tasse.</p> <p>Tipp: Bei der Verwendung einer Siebträger-Maschine bzw. eines Espresso-Kochers sollte der Kaffee nicht zu stark verdichtet werden.</p>	
<i>Lebensmittelunbedenklichkeitsbestätigung der Verpackungsmaterialien:</i>	Ist vorhanden.	
<i>Sonstige Bemerkungen zur Verpackung:</i>		
Lebensmittelrechtliche Erklärungen:		
Das Produkt entspricht den aktuellsten Anforderungen des europäischen und deutschen Lebensmittelrechtes sowie den Richtlinien der EG-Öko-Verordnung Nr. 834/2007 in aktuellster Fassung.		
GVO:		
<p>Das spezifizierte Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln sowie nach den neuen EG-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (VO (EG) Nr. 1829/2003 sowie VO (EG) Nr. 1830/2003 vom 22.09.2003).</p> <p>Dies bedeutet: Ausschluss von Lebensmitteln, Zutaten und Zusatzstoffen, welche aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt wurden. Zusicherungserklärungen liegen vor.</p>		