



PRODUKT SPEZIFIKATION

Linsen, Teller Linsen

gültig ab: 13. Jan 16

Version: 018

- 1. Verkehrsbezeichnung:** Linsen, Teller Linsen
- 2. Beschreibung:** Diese Linsen sind gewölbte, scheibenförmige Samen der Gattung LENS, bekannteste Art ist *Lens culinaris*, mit olivgrüner bis z.T. Hellbrauner Samenschale und gelben Keimblättern. Der Ursprung der Linsen liegt im Norden der USA und Kanada. Die Linsen sind nur nach dem Kochen für die menschliche Ernährung geeignet. Das Produkt ist gereinigt, frei von Schädlingsbefall und enthält keine Zusatzstoffe. Linsen sind von Natur aus gluten- und lactosefrei.
- 3. Qualitätsdaten:**
- 3.1 Physikalische Daten:**
- Aussehen / Beschaffenheit: Ellipsenförmige, nahezu gleichmäßige Samen mit olivgrüner bis hellbrauner Samenschale und gelben Keimblättern. Je nach Erntejahr kann der Anteil gefleckter Linsen mehr oder weniger stark schwanken. Nach dem Kochen haben die Linsen überwiegend einen weichen Kern mit etwas Biß.
- Geruch / Geschmack: Grasig, frisch, nicht muffig oder chemisch
- Feuchtigkeit (Gew.-%): max. 16,0
- Fremdbesatz (FB) (Gew.-%): max. 0,1
- Mineralischer FB (Gew.-%): max. 0,01
- Halbe, ohne Schale (Gew.-%): max. 8,0
- Gefleckte (Gew.-%): max. 8,0
- Andersfarbige (Gew.-%): max. 1,0
- Angefressene (Gew.-%): max. 0,5
- Größe (d in mm): 5,0 bis 7,0
- Kochzeit: 40 bis 50 Minuten ohne Vorquellen in Wasser
- 3.2 Chemische Daten:**
- Pestizide, Schwermetalle
- Schimmelpilzgifte: Gemäß EG Verordnungen zur Festsetzung der Höchstwerte von Schadstoffen und für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.
- Nährwerte: Angaben für 100g Trockenprodukt
- Energie (kJ) / (kcal): 1420 kJ (336 kcal)
- Fett (g): 1,6
- davon gesättigte Fettsäuren (g): 0,4
- Kohlenhydrate (g): 50
- davon Zucker (g): 1,1
- Ballaststoffe (g): 15
- Eiweiß (g): 23
- Salz (g): <0,01
- Die Nährwerte unterliegen den natürlichen Schwankungen eines Naturproduktes
- 3.3 Mikrobiologische Daten:** Angaben in Keim bestimmende Einheiten KBE / g
- aerobe Gesamtkeime: < 500.000
- Enterobacteriaceen: < 10.000
- Escherichia coli: < 10
- Hefen: < 1.000
- Schimmelpilze: < 1.000
- Bacillus cereus: < 1.000
- Salmonellen: negativ in 25 g Produkt
- 3.4 GVO Thematik:** Das Produkt ist gemäß den geltenden europäischen und nationalen Rechtsvorschriften über gentechnisch veränderte Organismen nicht kennzeichnungspflichtig.
- 4. Lagerbedingungen:** vor Wärme und Schädlingen geschützt, dunkel und trocken lagern
- 5. Mindesthaltbarkeit:** 30 Monate, bei sachgemäßer Lagerung / verpackt im Big Bag 6 Monate
- 6. Verpackung:** Auf Anfrage. Im Allgemein sind Gebindegrößen von 0,5 kg bis 1000 kg Big Bag möglich.