



Slow Milling Bio-Apfelfaser



DE-ÖKO-005
EU-Landwirtschaft

Art. Nr.: 100813
EAN Nr.: 4025819101669
Ref. Nr.: 20230608

Beschreibung

Slow Milling Bio-Apfelfaser ist ein natürlicher Ballaststoff, der durch ein schonendes Produktionsverfahren aus getrockneten Äpfeln gewonnen wird.

Zutaten:

Bio-Apfelfaser

Dosierung

1 – 6 % auf Getreideerzeugnisse

Eigenschaften

Erscheinung: braunes Pulver

Chemisch-/physikalische Daten:

Feuchte (2 h, 130 °C) [%]:	ca.	2
Wasserbindevermögen [g/g TS]:	ca.	6

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1131/ 271
Fett [g]	2,7
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,001
Kohlenhydrate [g]	26,7
davon Zucker [g]	18,8
Ballaststoffe [g]	59,6
Eiweiß [g]	5,9
Salz** [g]	0,028

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

** Berechnung Salz: 2,5 x Gehalt Natrium in g (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011)

Haltbarkeit/Lagerung:

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 24 Monate.



Slow Milling Bio-Apfelfaser

Art. Nr.: 100813

Ref. Nr.: 20230608

Kühl, trocken und sachgemäß, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe von artfremden Produkten.

Verpackung:

In 25 kg Papiersäcken auf einer 750 kg Palette verpackt (andere Verpackungsgrößen auf Anfrage)

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Rechts

Schwermetalle:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Pestizide/Mycotoxine:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Allergenkennzeichnung:

Allergene Zutaten gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 sind in der Zutatenliste genannt.

Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen auf unseren Produktionslinien können wir Spuren folgender Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 nicht ausschließen: glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Produkte.

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

Sonstiges:

Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln. Nicht für die Abgabe an den Endverbraucher. Das Produkt ist für den Einsatz in Heißenwendungen vorgesehen.

Status GMO:

Das Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Unsere Auskünfte über mögliche Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von unseren Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen sind unverbindlich. Sie befreien unsere Kunden nicht von der eigenen Prüfung der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke und in Bezug auf die Verletzung etwaiger Schutzrechte Dritter oder gesetzlicher, insbesondere lebensmittelrechtlicher, Bestimmungen. Vereinbart sind allein unsere jeweiligen Spezifikationen. Wir liefern unsere Produkte auf Grundlage unserer "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".