

\*Änderungen vorbehalten

Aussehen/Farbe	milchig bis cremefarben
Konsistenz	leicht viskose Flüssigkeit
Geruch	typ. nach Hafer
Geschmack	typ. nach Hafer
Herstellungsprozess	Einmischen, Homogenisieren, UHT erhitzen, aseptisch abfüllen
Stückgröße [LxBxH in mm]	73 x 70 x 213
Stückgewicht [g]	1036,45 (brutto)

[illegible]\**k*bA

 <b>HOFGUT STORZELN</b> <small>VON DER AUSSAAT BIS ZUM ENDPRODUKT</small>	<input checked="" type="checkbox"/> VK <input type="checkbox"/> EK	<b>Produktspezifikation</b> <b>Bio Haferdrink Natur</b> Art. Nr.: <b>8010</b>	Revision: 003/05.2021
			Dok.-Nr.: 3331
			Stand: 11.05.2021
			DE-ÖKO-001

#### 4) Nährwertangabe\* pro 100g/ 100ml

Energie	210	kJ
	50	kcal
Fett	1,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2	g
Kohlenhydrate	9,0	g
davon Zucker	4,5	g
Ballaststoffe	0,5	g
Eiweiß	0,7	g
Salz	0,1	g
weitere Angaben		
		g
		g
		g
		g

\* Die Nährwerte unterliegen den natürlichen Schwankungen der Rohstoffe. Bei den oben aufgeführten Nährwertangaben handelt es sich um ermittelte Durchschnittswerte.

#### 5) Aussagen zu besonderen Ernährungsformen

geeignet für <b>glutenfreie</b> Ernährung	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
geeignet für <b>laktosefreie</b> Ernährung	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
geeignet für <b>vegetarische</b> Ernährung	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
geeignet für <b>vegane</b> Ernährung	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

#### 6) Mikrobiologische Angaben

	Richtwert [KBE/g]	Warnwert [KBE/g]
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	100	-
Keimzahl anaerob	100	-
Anaerobe Sporenbildner	100	1.000
Aerobe Sporenbildner	100	1.000
Enterobacteriaceae	10	100
Escherichia coli	10	100
Salmonella	-	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	-	100
Koagulase-positive Staphylokokken	-	1.000

#### 7) Kontaminaten (Schwermetalle, Pestizide, Mykotoxine etc.)

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 und den BNN-Orientierungswerten in der aktuellen Fassung.

#### 8) Physikalische/ Chemische Parameter

	Sollwert	Toleranz	Einheit
Trockensubstanz	10,8	± 2,0	%
pH-Wert	6,9	± 0,6	%

#### 9) Verpackung/ Lagerung/ Haltbarkeit

Gebindeart	TetraPak		
Gebindegröße/ Verkaufseinheit	auf Anfrage		
Material Primärverpackung	Getränkekartonverbund TetraPak		
Material Sekundärverpackung	Wellpapp-Karton		
Lagerbedingungen	ungekühlt (+3 °C bis +30 °C); nach Öffnen im Kühlschrank innerhalb 4 Tage aufbrauchen		
Mindehaltbarkeitsdatum	12 Monate	ab Produktion	
Restlaufzeit bei Anlieferung	auf Anfrage	, im Originalgebinde	

	<input checked="" type="checkbox"/> VK <input type="checkbox"/> EK	<b>Produktspezifikation</b> <b>Bio Haferdrink Natur</b> Art. Nr.: <b>8010</b>	Revision: 003/05.2021
			Dok.-Nr.: 3331
			Stand: 11.05.2021
			DE-ÖKO-001

#### 10) Gentechnikfreiheit

Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) bzw. Zutaten, die aus GMO hergestellt wurden. Es ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

#### 11) Gesetzliche Bestimmungen

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der EU in der zum Lieferzeitpunkt gültigen Fassung. Insbesondere die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über den ökologischen Landbau werden erfüllt.

#### 12) Allergenkennzeichnung gem. LMIV 1169/2011 Anhang II

Allergen	in Rezeptur enthalten	im Betrieb vorhanden	KK* möglich	Erläuterung
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja	ja	nein	
Weizen	nein	nein	nein	
Hafer	ja	ja		
Gerste	nein	nein	nein	
Roggen	nein	nein	nein	
Dinkel	nein	ja	nein	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein	
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein	
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein	
Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein	
Hartschalenobst und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein	
Mandel	nein	ja	nein	
Haselnüsse	nein	ja	nein	
Walnüsse	nein	nein	nein	
Cashewnüsse	nein	ja	nein	
Pecannüsse	nein	nein	nein	
Paranüsse	nein	nein	nein	
Pistazien	nein	nein	nein	
Macadamian-/Queenslandnüsse	nein	nein	nein	
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg)	nein	nein	nein	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	ja	nein	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein	

\*KK = Kreuzkontamination (durch entsprechende Reinigung, Lagerung und Produktionsplanung halten wir das Risiko einer KK so gering wie möglich)

#### 13) Weitere Informationen

Die Analysen- und Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Vorstehende Angaben beinhalten Richtwerte. Sie entbinden den Anwender nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht und haben nicht die Bedeutung, die Eigenschaften verbindlich zuzusichern. Die Eignung des Produktes für den konkreten Verwendungszweck ist eigenverantwortlich zu überprüfen. Kundenspezifische Anforderungen: Gegen Kostenübernahme können weitere Untersuchungen in Auftrag gegeben werden. Bitte informieren Sie uns baldmöglichst über die erforderlichen Untersuchungsparameter und ggf. über relevante Nachweisgrenzen.

**Die Inhalte dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln. Eine Weitergabe an Dritte ist nur in Absprache mit der Hofgut Storzeln GmbH gestattet.**

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Erstellt am: 12.08.2019	Geprüft/ Freigegeben am: 12.05.2021	
Erstellt von: Schmid, Catherine	Geprüft/ Freigegeben von: Schorre, Simon	
Archivierungspfad/ Verteiler: M:\Abteilungen\QM\Spezifikationen		