

Bezeichnung / Name of product:

*Favabohnenprotein 55, bio /
Fava Bean Protein 55, Organic*

Artikelnummer / article number: 91765

Deklarationsvorschläge / Proposals for declaration:

Bio Favabohnenprotein / Organic Fava Bean Protein

Produktbeschreibung / Product description:

Favabohnen, bio (Sorte: Kontu) werden geschält und zu Mehl vermahlen, der Proteingehalt wird durch Windsichtung angereichert. /

Fava beans, organic (variety: Kontu) are peeled and ground to flour, the protein content is enriched by air separation.

INCI	-
CAS-Nr. / no.	-
EINECS-Nr. / no.	-
Zolltarifnummer / customs tariff no.	21061020
Zutaten / ingredients	Favabohnenprotein, bio, ohne weitere Zusätze / Fava bean protein, organic, without additives

Zertifizierung / Certification:

DE-ÖKO-007 / Kosher / EcoVeg

Einsatz / Usage:

Bio- und Naturkost / Organic and Natural food

Proteinanreicherung / Protein enrichment

Sporternährung / Sport nutrition

Vegane/vegetarische Ernährung / Vegan/vegetarian nutrition

Soja-, gluten-, laktosefreie Ernährung / Soy-, gluten-, lactose-free nutrition

Vor dem Verzehr Erhitzung notwendig / Heating before consumption

Sensorik / Sensory property:

Aussehen / Appearance: gelb-beige / yellow-beige

Geruch / Odour: arttypisch, ohne Fremdgeruch / product typical, without off-smell

Geschmack / Flavour: arttypisch, ohne Fremdgeschmack / product typical, without off flavour

Konsistenz / Consistency: Pulver / Powder

Nährwertbezogene Hinweise / Nutritional declarations:

Hoher Proteingehalt / High protein content

Nährwertangaben in 100g / Nutrient content in 100g:

Brennwert / Energy value	kcal / kJ	ca. 336 / ca. 1418
Eiweiß / Protein	g	mind. 55 absolut
Kohlenhydrate / Carbohydrates	g	ca. 11
davon Zucker / of which sugar	g	ca. 2,6
Fette / Fat	g	ca. 4,0
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids	g	ca. 0,7
Ballaststoffe / dietary fiber	g	ca. 12,0
Salz / Salt	g	ca. 0,1

Bei den oben aufgeführten Nährwertangaben handelt es sich um ermittelte Durchschnittswerte. /
Above mentioned nutritional values are average values.

Mikrobiologische Parameter / Microbiological parameters:

Aerobe Gesamtkeimzahl / total viable count	KBE/g cfu/g	< 10.000
Hefen / yeasts (incl. osmophilic yeast)	KBE/g cfu/g	< 500
Schimmel / moulds (incl. xerophilic moulds)	KBE/g cfu/g	< 500
Enterobacteriaceae	KBE/g cfu/g	< 1.000
Coliforme Bakterien / coliform bacteria	KBE/g cfu/g	< 500
E. coli	KBE/g cfu/g	< 100
Koagulase-positive Staphylokokken / coagulase-positive-staphylococci	KBE/g cfu/g	< 100
Presumptive bacillus cereus	KBE/g cfu/g	< 100
Salmonella spp.	in 375g	negative
Listeria monocytogenes	in 25g	negative

Allergene / Allergens:

Wird ausschließlich aus sortenreiner Rohware hergestellt und ist frei von tierischem Protein. Weitere Informationen zu evtl. vorhandenen Allergenen sind in der produktspezifischen Allergenliste aufgeführt. /

Produced from homogeneous raw material and free from animal protein. Further information on any allergens that may be present, are listed in the product-specific allergen list.

GVO / GMO:

GVO-frei gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 /
GMO-free according to regulation (EC) no. 1829/2003 und 1830/2003

Tierversuchsfreiheit - BSE/TSE - vegan / non animal testing - BSE/TSE - vegan:

Dieses Produkt wurde nicht in Tierversuchen getestet, es ist rein pflanzlicher Herkunft, somit vegan und stellt dadurch keine Gefahr durch BSE/TSE dar. /

This product is not tested on animals, it is produced from vegetable raw material, therefore vegan and thereby no risk of BSE/TSE.

Nanotechnologie - Bestrahlung - CMR-Stoffe / nanotechnology - radiation treatment - CMR-Materials:

Dieses Produkt wurde nicht bestrahlt und enthält weder Nanopartikel, noch Gefahrstoffe, die karzinogen, mutagen oder reproduktionstoxisch wirken. /

This product has not been irradiated and does not contain nanoparticles or carcinogen, mutagen and eprotoxic substances.

Schadstoffe - Kontaminanten / Pollutants - Contaminants:

Entsprechend aller in der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel. /

According to all legal regulations for food in the EU.

Lagerung - Haltbarkeit - Verpackung / Storage - Shelf life - Packaging:

Lagerung: Kühl, trocken vor Licht geschützt und dicht verschlossen.
Haltbarkeit: Im Originalgebinde mindestens 24 Monate ab Produktionsdatum.
Verpackung: Entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen der EU.

Storage: Cool, dry, protected against light and sealed.
Shelf life: In original packaging minimum 24 months from production date.
Packaging: According to effective legal EC regulations.

Verpackungseinheit / Packaging unit: 15 Papiersack / 15 kg in paper bag

Information:

Je nach Anbaubedingungen und Sorten können Schwankungen in obigen Kenndaten auftreten.
Diese Spezifikation entbindet den Bezieher unserer Produkte nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht. /

Depending on agricultural conditions and species the above values are subject to natural fluctuations. This specification does not release the purchaser of our products from his duty of care and responsibility.

Händler mit Exklusivvertriebsrecht / Trader with exclusive distribution rights:

Land / Country	Adresse / Address	Kontakt / Contact
Frankreich / France	Actibio SARL Zone des Grands Prés, 10 rue Ferdinand Buisson 53810 Changé	www.actibio.net contact@actibio.net
Niederlande / Netherlands	Hoogpak BV De Bolder 55 9206 AP Drachten	www.hoogpak.nl info@hoogpak.nl
Schweiz, Liechtenstein / Switzerland, Liechtenstein	W. Kündig & Cie. AG Stampfenbachstrasse 38 CH-8006 Zürich	www.kuendig.com info.ch@kuendig.com
USA	Austrade Inc. 3309 Northlake Boulevard, Suite 201 Palm Beach Gardens, FL 33403	www.austradeinc.com info@austradeinc.com

AOT Qualitätssicherung. Maschinell erstellt, daher ohne Unterschrift gültig.
AOT Quality Assurance. Established by computer, therefore no signature.
Wiggensbach, 13.05.2020