

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung Quinoakörner Mischung

Produktionsland Bolivien Herkunft der Zutaten Bolivien

Zutaten (gem. LIV) weisser Quinoa*, schwarzer Quinoa*, roter Quinoa*.* aus

biologischer Landwirtschaft

Produkte Eigenschaften

Aussehen Samen von 1.4 - 3 mm Grässe

Farbe weiss/beige, rot/bräunliche, schwarz/dunkelrot/bräunlich

Geruch neutral, ohne Fremdgeruch

Geschmack typischer Quinoageschmack, ohne Fremdgeschmack

Konsistenz/Textur fest

Mikrobiologische Eigenschaften

Hefen < 10.000 KbE/g
Schimmel < 10.000 KbE/g
Escherichia coli < 100 KbE/g
Salmonellen n.n. in 25g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion 18 Monate

Lagerbedingungen vor Licht geschützt, 18 - 22 °C, < 65 % rLF

Hinweis Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.

Standardverpackung 5 kg

Identifikation Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer,

Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht

bezeichnet.

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 1 VON 5



Nährstoffe

"g pro 100 g" oder "g pro 100 ml" Energie KJ (in "KJ pro 100 g") 1550 Energie Kcal (in "KCal pro 100 g") 368 Fett total 5.0 Gesättigte Fettsäuren 0.5 Kohlenhydrate total 62 Kohlenhydrate, davon Zucker 1.8 Ballaststoffe 6.6 15 **Eiweiss** Salz 0.0

Bio

Bio Knospe Ja

Generelle Ausssagen

Vegan Ja
Ovo-lacto vegetarisch Ja
Ovo vegetarisch Ja
Lacto vegetarisch Ja
Pesco vegetarisch Ja
Kosher Nein
Halal Nein

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 2 VON 5



Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung. Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist Produktesicherheit soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern. Gentechnologie Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003. Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen Bestrahlung behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000. Analysen/Zertifikate Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate. Schlussbemerkung Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln. Gültigkeit der Spezifikation Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.

<u>lllergene:</u>	ne: enthält keine		unbeabsichtigte Vermischung	
	enthalten	nicht enthalten	möglich	
Sellerie		✓		
Krustentiere		✓		
Eier		✓		
Fische		✓		
Gluten		✓	✓	
Lupine		✓		
Milch		✓		
Weichtiere		✓		
Senf		✓		
Erdnüsse		✓		
Sesamsamen		✓		
Sojabohnen		✓		
Sulfite		✓		
Nüsse		✓		

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 3 VON 5



Gluten-Arten	Nuss-Arten		
Weizen	Mandeln	Pistazien	
Roggen	Haselnüsse	Macadamianüsse	
Gerste	Walnüsse		
Hafer	Cashewnüsse		
Dinkel	Pecannüsse		
Kamut	Paranüsse		

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 4 VON 5

EAN Code 7610876071894



Produktespezifikation: Quinoa tricolore BIO Knospe Artikel-Nr.: 7189

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 5 VON 5