



### **Produktbeschreibung**

Sachbezeichnung Schwarzaugen Bohnen
Produktionsland verarbeitet in der Schweiz
Herkunft der Zutaten variierend (siehe Etikette)
Zutaten (gem. LIV) Schwarzaugen Bohnen

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen rundliche kleine Bohnen

Farbe crèmig-weisse mit schwarzem Fleck

Geruch frisch, arttypisch
Geschmack frisch, arttypisch

Konsistenz/Textur arttypisch

### Chemische und physikalische Eigenschaften

Aschegehalt 2.4 - 5.6g Wassergehalt 9 - 15%

## Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl < 500000 KbE/g
Schimmel / Hefen < 10000 KbE/g
Escherichia coli < 10 KbE/g
Salmonellen n.n / 25g
Bacillus cereus < 10000 KbE/g

## Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit 8 Monate

Lagerbedingungen < 25°C, 40 - 65% r.F.

Hinweis Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.

Standardverpackung Sack 5 kg

Identifikation Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer,

Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht

bezeichnet.

E. Bieri AG: Bützbergstrasse 2: 4912 Aarwangen: T 062 929 34 14: F 062 929 34 18: info@bieri-ag.ch: www.bieri-ag.ch

Aktualisiert per: 02.11.2020





# **Nährstoffe**

"g pro 100 g" oder "g pro 100 ml" Energie KJ (in "KJ pro 100 g") 1300 Energie Kcal (in "KCal pro 100 g") 311 Fett total 2 Gesättigte Fettsäuren 0 42 Kohlenhydrate total Kohlenhydrate, davon Zucker 2.0 Nahrungsfasern 19.05 Proteine 21 Salz 0

#### Mineralstoffe

"g pro 100 g" oder "g pro 100 ml"

Natrium 0

## **Generelle Ausssagen**

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

E. Bieri AG: Bützbergstrasse 2: 4912 Aarwangen: T. 062 929 34 14: F. 062 929 34 18: info@bieri-ag.ch: www.bieri-ag.ch

Aktualisiert per: 02.11.2020





Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie

relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.

Produktesicherheit Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist

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.

Bestrahlung Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen

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.

E. Bieri AG: Bützbergstrasse 2: 4912 Aarwangen: T 062 929 34 14: F 062 929 34 18: info@bieri-ag.ch: www.bieri-ag.ch





Allergene:	enthalten	nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie		<b>✓</b>	
Krustentiere		✓	
Eier		•	
Fische		<b>✓</b>	
Gluten		<b>✓</b>	
Lupine		<b>✓</b>	
Milch		<b>✓</b>	
Weichtiere		<b>✓</b>	
Senf		<b>✓</b>	
Erdnüsse		<b>✓</b>	
Sesamsamen		<b>✓</b>	
Sojabohnen		<b>✓</b>	
Sulfite		•	
Nüsse		•	
Gluten-Arten	Nuss-Arten		
Weizen	Mandeln	Pistazien	
Roggen	Haselnüsse	Macadami	anüsse $\square$
Gerste	Walnüsse		
Hafer	Cashewnüsse		
Dinkel	Pecannüsse		
Kamut	Paranüsse		

E. Bieri AG: Bützbergstrasse 2: 4912 Aarwangen: T. 062 929 34 14: F. 062 929 34 18: info@bieri-ag.ch: www.bieri-ag.ch. SEITE 4 VON 4

Aktualisiert per: 02.11.2020