

PRODUKTSPEZIFIKATION

Product specification



BIO Kürbiskerne naturbelassen, keimreduziert, Qualität A, aus dem g.g.A. Gebiet
Organic pumpkin seeds natural, heat treated, quality A, from the PGI area

Herkunft <i>Origin</i>	g.g.A. Gebiet steirischer Ölkürbis, Österreich <i>P.G.I. area styrian oil pumpkin, Austria</i>	
Bezeichnung des Lebensmittels gemäß LMIV <i>Name of the food according FIC</i>	Bio Kürbiskerne <i>Organic pumpkin seeds</i>	
Anbauart <i>Cultivation</i>	Aus kontrolliert biologischem Anbau <i>Organic</i>	
Bio Kontrollnummer <i>Organic control number</i>	AT-BIO-402 AT- Landwirtschaft <i>AT Agriculture</i>	
Zutaten <i>Ingredients</i>	Kürbiskerne*. *aus kontrolliert biologischem Anbau pumpkin seeds*. *from controlled organic agriculture	
Verpackungsarten <i>Packaging</i>	Folie <i>plastic foil</i>	
Gebindegröße <i>Trading unit</i>	in verschiedenen Grammaturen <i>in different weights</i>	
Zolltarifnummer <i>Customs tariff number</i>	12079996	
Mindesthaltbarkeit <i>Minimum shelf life</i>	15 Monate <i>15 months</i>	
Lagerbedingungen <i>Storage conditions</i>	Trocken und vor Wärme geschützt lagern. <i>Store dry and protected from warmth.</i>	

Sensorische Eigenschaften / Sensorial values

Farbe <i>Colour</i>	Dunkelgrün <i>Darkgreen</i>
Aussehen <i>Appearance</i>	Oval, flach, matte bis leicht glänzende Oberfläche <i>Oval, flat, slightly shining surface</i>
Geruch <i>Odour</i>	Arteigen, ohne Fremdgeruch <i>Characteristic, without foreign odour</i>
Geschmack <i>Taste</i>	Arteigen, aromatisch, nussig, ohne Fremdgeschmack <i>Characteristic, aromatic, nutty, without foreign taste</i>
Konsistenz <i>Texture</i>	Bissfest, knackig <i>Crunchy</i>

PRODUKTSPEZIFIKATION

Product specification



Qualitätstoleranzen / Quality tolerances

Reinheit <i>Purity</i>	99,99 %
Fremdbestandteile mineralisch/organisch <i>Foreign article minerally/organic</i>	Max. 0,01 %
Anteil Bruch und beschädigter Kerne <i>Maximum share of broken and damaged kernels</i>	Max. 4 %
Schädlingsbefall <i>Infestation</i>	Nicht vorhanden <i>Nonexistent</i>
Feuchtigkeit <i>Humidity</i>	Max. 8 %

Mikrobiologische Eigenschaften / Microbiological values

	Richtwert KBE/g <i>target value cfu/g</i>
Aerobe mesophile Koloniezahl / Aerob mesophilic count	≤1.000.000
E.coli / E. coli	≤10
Schimmelpilze / Mould	≤10.000
Präsumtive Bacillus cereus / Presumptive Bacillus cereus	≤100
Salmonellen / Salmonella	nicht nachweisbar/n.d in 125 g

Chemische Eigenschaften / Chemical values

Rückstände und Kontaminanten <i>Pesticides and contaminants</i>	Gemäß den europäischen gesetzlichen Vorschriften in der jeweils gültigen Fassung/ Orientierungswerte des BNN Bundesverband Naturkost Naturwaren Herstellungs und Handel eV.). <i>In accordance with the European legal regulations in the valid version/ orientation values of the BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren Production and Trade eV.).</i>
---	--

Gentechnologie / Use of genetically modified organism

Das Produkt entspricht den Vorgaben der Verordnung (EU) 2018/848 idgF (Artikel 11 Verbot der Verwendung von GVO).
The product complies with the requirements of Regulation (EU) 2018/848 as amended (Article 11 Prohibition of the use of GMOs).

Verwendungszweck / Intended purpose

Eignen sich zum direkten Verzehr für Müsli, Backzwecke und als Snack.
Are suitable for direct consumption, for cereal, baking ingredient and as a snack.

Revision:	12	Erstellt am:	30.11.2016	Seite:	2 von 4
		Geändert am:	06.06.2025	Erstellt und freigegeben:	Sophia Denifl

PRODUKTSPEZIFIKATION

Product specification



Allergene / Allergens

Potenzielle Allergene <i>Potential allergens</i>	Im Produkt enthalten <i>included in the product</i>		Mögliche Spuren (Kreuzkonta- mination) <i>possible trace (cross- cotaanmination)</i>		Anmerkungen <i>Notes</i>
	Ja Yes	Nein No	Ja Yes	Nein No	
Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>		X	X		
Krebstiere und Krebserzeugnisse <i>Crustaceans and products thereof</i>		X		X	
Eier und Eierzeugnisse <i>Eggs and products thereof</i>		X		X	
Fisch und Fischerzeugnisse <i>Fish and products thereof</i>		X		X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <i>Peanuts and products thereof</i>		X		X	
Soja und Sojaerzeugnisse <i>Soybeans and products thereof</i>		X		X	
Milch und Milcherzeugnisse <i>Milk and products thereof</i>		X		X	
Schalenfrüchte <i>Nuts and products thereof</i>		X		X	
Senf und Senferzeugnisse <i>Mustard and products thereof</i>		X		X	
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X		X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse <i>Celery and products thereof</i>		X		X	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentratins of more than 10 mg/kg</i>		X		X	
Lupine und Lupinerzeugnisse <i>Lupin and products therof</i>		X		X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse <i>Molluscs and products thereof</i>		X		X	

PRODUKTSPEZIFIKATION

Product specification



Nährwertangaben pro 100 g / nutrition facts per 100 g¹⁾

Durchschnittliche Nährwerte / average nutritional value

Energie / Energy	2413 kJ / 582 kcal
Fett / Fat	46 g
Gesättigte Fettsäuren / Saturated fat	9,4 g
Kohlenhydrate / Carbohydrates	2,0 g
Zucker / Sugars	1,4 g
Ballaststoffe / Fibre	6,0 g
Eiweiß / Protein	37 g
Salz / Salt	0,03 g

¹⁾ Da es sich um ein Naturprodukt handelt, sind die Werte nur Durchschnittswerte und können variieren.
Because of being a natural product, the figures are average values and can change.

Erklärung / Declaration

Das Produkt entspricht den gültigen EU-Richtlinien in Bezug auf Herstellung, Kennzeichnung, Verpackung und Transport.

In line with the current EU legislation in manufacture, identification, packaging and transport.

Bemerkung / Remark

Die in dieser Spezifikation gegebenen Informationen beruhen auf unseren fundierten anwendungstechnischen Erfahrungen und sind nach unserem Wissen korrekt. Die Informationen werden jedoch nicht verbindlich zugesichert und entbinden den Anwender nicht davon, die Eignung unserer Produkte für die geplante Anwendung eigenverantwortlich zu überprüfen.

The information in this specification is based on our in-depth operational experience and is correct to the best of our knowledge. The information is not binding and do not exempt the user from checking the suitability of our products for the intended application autonomously.