



Produktspezifikation Bio

Product specification organic

Allgemein / general information

Produktname <i>name of product</i>	Bio-Ackerbohnenproteinkonzentrat mild <i>organic fava bean protein concentrate mild</i>	
Artikelnummer <i>article number</i>	60115	
Status <i>status</i>	Lebensmittel <i>food</i>	
Zolltarifnummer <i>customs tariff number</i>	21061020	
Herkunft der Rohstoffe <i>country of origin</i>	Finnland <i>Finland</i>	
Herstellungsland <i>country of production</i>	Deutschland <i>Germany</i>	
Mindesthaltbarkeit <i>shelf life</i>	24 Monate ab Produktion in ungeöffneten Originalgebinden. <i>In original packaging minimum 24 months from production date.</i>	
Verpackung <i>packaging</i>	Mehrlagiger Papiersack à 25 kg. Die Verpackung entspricht den Anforderungen der VO (EG) N r. 1935/2004 und 10/2011. <i>Multilayer Paper bag 25 kg each. Packaging is in accordance to rules and regulations (EEC) 1935/2004 and 10/2011.</i>	
Lagerung <i>storage</i>	Kühl (10-23°C), trocken (r. Lft. <60%) und vor direkter Lichteinstrahlung geschützt <i>cool (10-23°C) and dry (r. hum. <60%), beware of direct sunlight</i>	
Verwendungszweck <i>intended use</i>	Es handelt sich um einen Rohstoff für die weiterverarbeitende Industrie. Die Ware gelangt nicht direkt zum Endverbraucher. <i>It is a raw material for the processing industry. The goods do not reach the end consumer directly.</i>	
GFSI-Lieferkette <i>GFSI supply chain</i>	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

Herstellungsbeschreibung / production

Mechanische Proteinkonzentration von geschälten und gemahlene Bio-Ackerbohnen und thermische Enzym-Inaktivierung. Es wurden keine Zusatzstoffe oder Prozesshilfen verwendet.

Mechanical protein concentration of dehulled and ground organic fava beans and thermal enzyme inactivation. No additives or processing aids added.

Erstellt von MB	Geprüft von BGI	Freigegeben von AK	
Am 05.07.2021	Am 06.07.2021	Am 09.07.2021	Seite 1 von 6



Sensorik / sensory

Eigenschaften / characteristics	Beschreibung / description
Aussehen <i>appearance</i>	Pulver <i>powder</i>
Farbe <i>colour</i>	weiß-gelblich <i>white to yellow</i>
Geruch <i>odour</i>	Typisch, frisch, ohne Fremdgeruch <i>typical, fresh, without foreign odour</i>
Geschmack <i>taste</i>	Typisch, frisch, ohne Fremdgeschmack <i>typical, fresh, without foreign taste</i>

Nährwerte in 100g / nutritional content in 100 g

Energie / <i>energy</i>	1.362/324 kJ/kcal
Fett / <i>fat</i>	4,1 g
davon / <i>of which:</i> gesättigte Fettsäuren <i>saturated fatty acids</i>	0,7 g
Kohlenhydrate / <i>carbohydrates</i>	22,6 g
davon / <i>of which:</i> Zucker / <i>sugar</i>	2,6 g
Ballaststoffe / <i>fibre</i>	15,8 g
Eiweiß / <i>protein</i>	57,0 g
Salz / <i>salt</i>	0,02 g

Die angegebenen Nährwerte sind Durchschnittsanalysewerte. Die Nährwerte unterliegen den natürlichen Schwankungen eines Naturprodukts.

The nutritional values are average analytical values. The nutritional values are subjected to natural fluctuations.

Physikalische/chemische Eigenschaften / physical/chemical characteristics

Parameter / parameter	Sollwert / set point	Einheit / unit
Wassergehalt <i>moisture content</i>	≤ 12	%
Proteingehalt (i.Tr.) <i>Protein content (in dry matter)</i>	≥ 60	%



Mikrobiologische Kennzahlen
microbiological parameters

Parameter / parameter	Sollwert / set point	Einheit / unit
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl <i>total viable count</i>	≤ 1.000.000	KBE/g <i>cfu/g</i>
Koagulase-positive Staphylokokken / <i>Coagulase-positive staphylococci</i>	≤ 100	KBE/g <i>cfu/g</i>
E. Coli <i>e. Coli</i>	≤ 10	KBE/g <i>cfu/g</i>
Präsumtive Bacillus cereus <i>bacillus cereus</i>	≤ 100	KBE/g <i>cfu/g</i>
Schimmelpilze <i>moulds</i>	≤ 10.000	KBE/g <i>cfu/g</i>
Sporensulfitreduzierender Clostridien <i>Spore sulfite reducing clostridia</i>	≤ 100	KBE/g <i>cfu/g</i>
Salmonellen <i>salmonellae</i>	negativ <i>negative</i>	in 25g <i>in 25g</i>

Bewertung nach den Richtlinien der DGHM.
Evaluation according to DGHM guidelines.



Produktspezifikation Bio
Product specification organic

Allergene / allergens

Potentielle Allergene, Zutaten, technische Hilfsstoffe, Träger- und Zusatzstoffe mit allergenem Potential gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II <i>Potential allergens, ingredients, processing aids, carriers and additives with allergen potential according EU regulation No. 1169/2011, appendix II</i>		
Allergene <i>allergens</i>	Im Produkt enthalten <i>included in product</i>	Mögliche Kreuzkontamination <i>possible cross-contamination</i>
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse <i>cereals containing gluten as well as products made of it</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <20 ppm
Krebstiere und -erzeugnisse <i>shellfish and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und -erzeugnisse <i>eggs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und -erzeugnisse <i>fish and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und -erzeugnisse <i>nuts and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <15 ppm
Erdnüsse und -erzeugnisse <i>peanuts and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja und -erzeugnisse <i>soy and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und -erzeugnisse (inkl. Laktose) <i>milk and products thereof (including lactose)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und -erzeugnisse <i>celery and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <15 ppm
Senf und -erzeugnisse <i>mustard and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <15 ppm
Sesam und -erzeugnisse <i>sesame seeds and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von > 10mg/kg <i>sulfur dioxide (SO₂) and sulfites in a concentration of > 10mg/kg</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupinen und -erzeugnisse <i>lupin and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und -erzeugnisse <i>molluscs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Wir weisen darauf hin, dass bei diesem Naturprodukt aufgrund der natürlichen Wuchsbedingungen trotz Reinigung nach dem Stand der Technik, möglicherweise Spuren von Allergenen enthalten sein können.

*We point out, that this natural product **may contain traces of allergens** due to natural growing conditions, despite cleaning according to state of the art.*

Erstellt von MB	Geprüft von BGI	Freigegeben von AK	
Am 05.07.2021	Am 06.07.2021	Am 09.07.2021	Seite 4 von 6



Produktspezifikation Bio

Product specification organic

Rückstände und Kontaminanten / residues and contaminants

Pestizidrückstände <i>pesticide residues</i>	Die Ware entspricht den Grenzwerten nach Verordnung (EG) 396/2005 in der jeweils gültigen Fassung. <i>The product complies with the requirements of regulation (EC) No. 396/2005 in its respective current version.</i>
Kontaminanten <i>contaminants</i>	Die Ware entspricht den Grenzwerten nach Verordnung (EG) 1881/2006 sowie der aktuellen Kontaminanten-Verordnung in der jeweils gültigen Fassung. <i>The product limits match regulation (EC) No. 1881/2006 as well as the contaminants regulation in their respective current versions.</i>

Gentechnikfreiheit / guarantee of GMO-free status

Das Produkt ist nach den europäischen Verordnungen zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003) nicht kennzeichnungspflichtig.

Das Erzeugnis ist weder „aus“ noch „durch“ GVO im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 hergestellt worden, und keine Informationen liegen vor, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist.

*The product is not subject to labelling according to regulations (EC) No. 1829/2003 and 1830/2003.
The product was neither produced "out of" nor "by" GMO as defined by regulations (EC) No. 1829/2003 and No. 1830/2003. No information is available to suggest that this declaration is incorrect.*

Gesetzliche Bestimmungen / legal regulations

Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den deutschen (z.B. Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)) und europäischen (z.B. Verordnung (EG) 178/2002) lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung.

At time of delivery the product complies with the German (e.g. German Food and Feed Code (LFGB)) and European (e.g. (EC) No. 178/2002) food law regulations in its respective current version.

Bio / organic

Das Produkt entspricht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sowie zugehöriger Durchführungs-Verordnungen (bis 31.12.2021).

Das Produkt entspricht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 848/2018 sowie zugehöriger Durchführungs-Verordnungen (ab 01.01.2022).

The product complies with the requirements of regulation (EC) No. 834/2007 and its implementing regulations (until 31.12.2021).

The product complies with the requirements of regulation (EC) No. 848/2018 and its implementing regulations (as of 01.01.2022).

Erstellt von MB	Geprüft von BGI	Freigegeben von AK	
Am 05.07.2021	Am 06.07.2021	Am 09.07.2021	Seite 5 von 6



Bemerkung / remark

Die in dieser Spezifikation angegebenen 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 given in this specification is based on our profound application experience and is correct to the best of our knowledge. However, the information is not mandatory guaranteed and does not free the user to check the suitability of our product for the intended use on his own responsibility.

Erstellt von MB	Geprüft von BGI	Freigegeben von AK	
Am 05.07.2021	Am 06.07.2021	Am 09.07.2021	Seite 6 von 6