

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung Quinoa Körner, dreifarbig

Herkunft der Zutaten Bolivien, Peru (weitere Herkunftsländer verfügbarkeitsbedingt

möglich)

Zutaten (gem. LIV) Quinoa weiss*, Quionoa rot*, Quinoa schwarz*. * aus kontrolliert

biologischem Anbau

Produkte Eigenschaften

Aussehen kleine runde Körner

Farbe beige-bräunlich, rot-bräunlich, schwarz

Geruch arttypisch Geschmack arttypisch

Konsistenz/Textur fest, frei fliessend

Chemische und physikalische Eigenschaften

Wassergehalt < 14% aw-Wert < 0.7

Mikrobiologische Eigenschaften

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

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion 18 Monate

Lagerbedingungen kühl, trocken und verschlossen bei max. 22°C sowie vor direkter

Sonneneinstrahlung geschützt lagern.

Hinweis Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.

Standardverpackung 25 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") 1645 Energie Kcal (in "KCal pro 100 g") 390 Fett total 6.6 Gesättigte Fettsäuren 8.0 Kohlenhydrate total 67.4 Kohlenhydrate, davon Zucker 2.8 Ballaststoffe 5.5 12.4 **Eiweiss** Salz 0.01

Bio

Bio EU Ja

Generelle Ausssagen

Vegan	Ja
Ovo-lacto vegetarisch	Ja
Ovo vegetarisch	Ja
Lacto vegetarisch	Ja
Pesco vegetarisch	Ja

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.

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.

Bemerkungen

Info * Zertifizierung d

- * Zertifizierung des Herstellers: FSSC22000
- * die Verpackung entspricht den aktuellen lebensmittelrechlichen Anforderungen gemäss VO (EG) 1935/2004 und EG-Richtlinien 10/2011.
- * das Produkt sowie die Verpackung enthalten keine nanotechnologischen Bestandteile

Allergene:	enthält keine		unbeabsichtigte Vermischung
	enthalten	nicht enthalten	möglich
Sellerie		✓	
Krustentiere		✓	
Eier		✓	
Fische		✓	
Gluten		✓	•
Lupine		✓	
Milch		✓	
Weichtiere		✓	

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

SEITE 3 VON 5



Senf		✓	
Erdnüsse		✓	
Sesamsamen		✓	
Sojabohnen		✓	
Sulfite		✓	
Nüsse		•	
Gluten-Arten	Nuss-Arten		
Weizen	Mandeln	Pista	zien
Roggen	Haselnüsse	Maca	ndamianüsse 🔳
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 7610876484151



Produktespezifikation: EU BIO Quinoa tricolore 25kg Artikel-Nr.: 48415

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