

### **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 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") 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 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		<b>✓</b>	
Krustentiere		•	
Eier		<b>✓</b>	
Fische		•	
Gluten		<b>✓</b>	•
Lupine		•	
Milch		<b>✓</b>	
Weichtiere		<b>✓</b>	

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		V	-	
Sesamsamen		v	•	
Sojabohnen		v	•	
Sulfite		v	•	
Nüsse		v	•	
Gluten-Arten	Nuss-Arten			
Weizen	Mandeln		Pistazien	
Roggen	Haselnüsse		Macadamianüsse	
Gerste	Walnüsse			
Hafer	Cashewnüsse			
Dinkel	Pecannüsse			
Kamut	Daraniisso			

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 7610876484281



Produktespezifikation: EU BIO Quinoa tricolore 5kg Artikel-Nr.: 48428

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