

---

<b>Produktespezifikation:</b>	<b>Puderrucker BIO KN</b>
<b>Artikel-Nr. alt: 5081</b>	<b>Artikel-Nr. neu: 46878</b>

---

**Produkte Eigenschaften**

Aussehen	weisses Pulver
Geruch	neutral, ohne Fremdgeruch
Geschmack	rein und süss, rel. Süsskraft: 100%
Konsistenz/Textur	pudrig

**Chemische und physikalische Eigenschaften**

Aschegehalt	0.0162%
-------------	---------

**Mikrobiologische Eigenschaften**

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 1'500 KbE/g
Hefen	< 100 KbE/g
Schimmel	< 100 KbE/g
Escherichia coli	n.n./25g
Salmonellen	n.n./25g

**Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung**

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	5 Jahre
Lagerbedingungen	Bei ca. 20° C (+/- 5° C) und einer relativen Luftfeuchte zwischen 40% und 65% ist Puderrucker praktisch unbegrenzt haltbar. Das Produkt nicht direkt auf Betonboden lagern. Starke Temperaturschwankungen und Zugluft können zu Verklumpungen führen.
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen
Standardverpackung	Beutel 1 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.

---

**Produktespezifikation:** Puderzucker BIO KN  
**Artikel-Nr. alt:** 5081 **Artikel-Nr. neu:** 46878

---

**Nährstoffe**

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1700
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	400
Fett total	0
Gesättigte Fettsäuren	0
Kohlenhydrate total	100
Kohlenhydrate, davon Zucker	100
Ballaststoffe	0
Eiweiss	0
Salz	0

**Bio**

Bio Knospe	Ja
------------	----

**Generelle Aussagen**

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

**Produktespezifikation: Puderzucker BIO KN**  
**Artikel-Nr. alt: 5081 Artikel-Nr. neu: 46878**

**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 Strahlern 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. Änderungen 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.

**Produktespezifikation: Pudierzucker BIO KN**  
**Artikel-Nr. alt: 5081 Artikel-Nr. neu: 46878**

<u>Allergene:</u>	enthält keine enthalten	<input checked="" type="checkbox"/> nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krustentiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<u>Gluten-Arten</u>	
Weizen	<input type="checkbox"/>
Roggen	<input type="checkbox"/>
Gerste	<input type="checkbox"/>
Hafer	<input type="checkbox"/>
Dinkel	<input type="checkbox"/>
Kamut	<input type="checkbox"/>

<u>Nuss-Arten</u>			
Mandeln	<input type="checkbox"/>	Pistazien	<input type="checkbox"/>
Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	Macadamianüsse	<input type="checkbox"/>
Walnüsse	<input type="checkbox"/>		
Cashewnüsse	<input type="checkbox"/>		
Pecannüsse	<input type="checkbox"/>		
Paranüsse	<input type="checkbox"/>		