

## Grüne Schälerbbsen, ganz

gültig ab: 10. Mrz 21

Version: 019

- 1. Verkehrsbezeichnung:** Ganze grüne Schälerbbsen
- 2. Beschreibung:** Ganze grüne Schälerbbsen sind die, geschälten und polierten, getrockneten Samen der PISUM - Arten. Die Hauptanbaugebiete liegen in Europa und Nordamerika. Sie sind erst nach dem Kochen für die menschliche Ernährung geeignet. Das Produkt ist trocken gereinigt, frei von Schädlingsbefall und enthält keine weiteren Zutaten oder Zusatzstoffe.
- 3. Qualitätsdaten:**
- 3.1 Physikalische Daten:**
- Aussehen / Beschaffenheit: Die ganzen grünen Schälerbbsen haben durch die fehlende Samenschale ein satteres grün und haben eine gleichmäßige Form und Größe. Der Anteil gelblicher und gefleckter Erbsen unterliegt naturgemäßen jährlichen Schwankungen. Nach dem Kochen weich und sämig.
- Geruch / Geschmack: rein, neutral, frisch, nicht muffig oder chemisch.
- |                                   |        |                                 |
|-----------------------------------|--------|---------------------------------|
| <u>Feuchtigkeit (Gew.-%):</u>     | <      | 16,00                           |
| <u>Fremdbesatz (FB) (Gew.-%):</u> | <      | 0,10                            |
| <u>Mineralischer FB (Gew.-%):</u> | <      | 0,01                            |
| <u>Halbe Erbsen (Gew.-%):</u>     | bis zu | 20,00                           |
| <u>Gefleckte (Gew.-%):</u>        | <      | 3,00                            |
| <u>Angefressene (Gew.-%):</u>     | <      | 0,50                            |
| <u>Gelbliche (Gew.-%):</u>        | bis zu | 20,00                           |
| <u>Größe, Kaliber (mm):</u>       |        | 6,0 - 7,5                       |
| <u>Kochzeit:</u>                  | ca.    | 50 - 70 Minuten ohne Vorquellen |
- 3.2 Chemische Daten:**
- Pestizide, Schwermetalle  
Schimmelpilzgifte: Gemäß EG Verordnungen zur Festsetzung der Höchstwerte von Schadstoffen und für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.
- Nährwerte: Angaben für 100g Trockenprodukt
- |   |            |
|---|------------|
| <u>Energie (kJ) / (kcal):</u>           | 1362 / 322 |
| <u>Fett (g):</u>                        | 1,6        |
| <u>davon gesättigte Fettsäuren (g):</u> | 0,3        |
| <u>Kohlenhydrate (g):</u>               | 50         |
| <u>davon Zucker (g):</u>                | 1,7        |
| <u>Ballaststoffe (g):</u>               | 12         |
| <u>Eiweiß (g):</u>                      | 21         |
| <u>Salz (g):</u>                        | <0,01      |
- Die Nährwerte unterliegen den natürlichen Schwankungen eines Naturproduktes
- 3.3 Mikrobiologische Daten:** Angaben in Keim bestimmende Einheiten KBE / g
- |                            |   |                         |
|----------------------------|---|-------------------------|
| <u>aerobe Gesamtkeime:</u> | < | 500.000                 |
| <u>Enterobacteriaceen:</u> | < | 10.000                  |
| <u>Escherichia coli:</u>   | < | 10                      |
| <u>Hefen:</u>              | < | 1.000                   |
| <u>Schimmelpilze:</u>      | < | 1.000                   |
| <u>Bacillus cereus:</u>    | < | 1.000                   |
| <u>Salmonellen:</u>        |   | negativ in 25 g Produkt |
- 3.4 GVO Thematik:** Das Produkt ist gemäß den geltenden europäischen und nationalen Rechtsvorschriften über gentechnisch veränderte Organismen nicht kennzeichnungspflichtig.
- 3.5 Allergeninformationen:** keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Anbau-, ernte-, transport und produktionsbedingt sind Spuren von **Weizen, Gerste, Soja und Senf** in diesem Produkt nicht sicher auszuschließen

**Grüne Schälerböen, ganz**

gültig ab: 10. Mrz 21

Version: 019

- 4. Lagerbedingungen:** vor Wärme und Schädlingen geschützt, dunkel und trocken
- 5. Mindesthaltbarkeit:** 20 Monate, bei oben angegebenen Lagerbedingungen / verpackt im Big Bag 6 Monate MHD
- 6. Verpackung:** auf Anfrage, von 0,5 kg Kleinpackung bis 1000 kg Bigbag möglich.