

Produktspezifikationen – Frischkeim Naturkost GmbH

Sprossen-Backmischung „10 Sorten“

Zusammensetzung

- 30% Mungbohnsprossen
- 20% Adukibohnsprossen
- 20% Kichererbsensprossen
- 10% Alfalfasprossen
- 8% Weizensprossen
- 3% Roggensprossen
- 3% Radisprossen
- 2% Sesam, gequollen
- 2% Leinsamen
- 2% Quinoa, gequollen

Saatenherkunft, Inhaltsstoffe, Nährwertangaben und Herstellung

s. Produktspezifikationen der Einzelsorten

Nährwertangaben

bezogen auf 100g frische Sprossen. Da Sprossen ein lebendiges Lebensmittel sind, können die tatsächlichen Inhaltsstoffe je nach Feuchtigkeitsgrad, Größe und Wachstumsstadium erheblich von den Angaben abweichen.

Wasser (g)	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Eiweiss (g)	Fett (g)	Kohlenhydrate (g)	Ballaststoffe (g)
71	122	514	7,4	2,7	18	4,7

Quelle: aus Einzelangaben

Bio-Spezifikationen

EG-Bio: aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, Kontrollstelle: DE-ÖKO-013

Bioland: Bioland-zertifiziert durch ABCERT AG

Allergene

- Weizen und Roggen: glutenhaltige Getreide
- Sesam

GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

Sensorische Beschreibung

s. Einzelsorten

Mikrobiologische Anforderungen

unterhalb der Warnwerte für Keimlinge und Sprossen:

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Escherichia coli	100	1000
Koagulase-positive Staphylokokken	100	1000
präsumtive Bacillus cereus	100	1000
STEC	–	n.n. in 25g
Salmonella	--	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	–	100

*KbE: Koloniebildende Einheit

Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 4 - 7 °C

Abpackungen

Art. 1352 - PE-Beutel 12 kg

Aktualisierungsdatum

22.03.2017

D. Nasel

TC 1352