



Specification / Produktspezifikation



Version: 04
Seite 1 von 2

Brown Linseeds (purity 99.9%) conventional / Braune Leinsamen (Reinheit 99,9%) konventionell

General Information / Allgemeine Angaben

| | |
|--|---|
| Completed by / Erstellt von: | Quality assurance management / Qualitätsmanagement |
| Quality system / Qualitätssystem: | We are IFS-certified (IFS Broker, version 3 from June 2019) and have implemented a HACCP system. / Wir sind IFS-zertifiziert (IFS Broker, Version 3 von Juni 2019) und haben ein HACCP-System implementiert. |
| Product name / Produktname: | Brown Linseeds whole (purity 99.9%) / Braune Leinsaat ganz (Reinheit 99,9%) |
| Latin name / Lat. Name: | Linum Usitatissimus |
| Article number / Artikelnummer: | KS1032 |
| Ingredients / Bestandteile: | 100% brown linseeds / 100% Braune Leinsamen |

Organoleptic Properties / Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------------------------|---|
| Structure / Struktur: | approx. 3 mm seeds / ca. 3 mm Samen |
| Colour / Farbe: | brown / braun |
| Odour / Geruch: | typical / arttypisch |
| Taste / Geschmack: | characteristic, nutty / charakteristisch, nussig |

Physical Specification / Physikalische Spezifikation

| | |
|--|-------------------|
| Extraneous matter* / Fremdstoffe*: | max. 0.1 % |
| <small>*All matter from the specific plant other than the required part. / Sämtliches Material der Pflanze, welches nicht gefordert ist.</small> | |

Chemical Specification / Chemische Spezifikation

| | | |
|---------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| Moisture / Feuchtigkeit: | < 10 % | §64 LFGB L 53.00-8: 2004-07 |
| Oil content / Ölgehalt: | < 40-42 % | |

Microbiological Values / Mikrobiologische Werte

| | | |
|---|---|------------------------------|
| Total Plate Count / Gesamtkeimzahl: | < 10⁶ cfu/g / <10⁶ KBE/g | DIN EN ISO 4833-1: 2013-12 |
| Yeasts / Hefen: | < 10⁴ cfu/g / <10⁴ KBE/g | §64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 |
| Moulds / Schimmelpilze: | < 10⁵ cfu/g / <10⁵ KBE/g | §64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 |
| Bacillus cereus, presumptive / Bacillus cereus, präsumtiv: | < 10³ cfu/g / <10³ KBE/g | DIN EN ISO 7932: 2005-03 |
| Clostridium perfringens / Clostridium perfringens: | < 10³ cfu/g / <10³ KBE/g | DIN EN ISO 7937: 2004-11 |
| E. coli / E. coli: | < 10³ cfu/g / <10³ KBE/g | DIN EN ISO 16649-2: 2009-12 |
| Salmonella / Salmonellen: | negative/25g | §64 LFGB L 00.00-20: 2008-12 |

Heavy metal and pesticide residues / Schwermetall- und Pestizidrückstände

The heavy metal and pesticide contents are low and conform to the Commission Regulation (EU) No. 1881/2006 and No. 396/2005, respectively. / Die Schwermetall- und Pestizidgehalte sind gering gemäß VO (EU) Nr. 1881/2006 bzw. VO (EG) Nr. 396/2005.



Specification / Produktspezifikation



Version: 04
Seite 2 von 2

Brown Linseeds (purity 99.9%) conventional / Braune Leinsamen (Reinheit 99,9%) konventionell

Allergen Statement / Allergen Statement

Handling procedures are in place to reduce the likelihood of allergens being present and cross contact with allergens during storage or processing in our company can be excluded./
Es werden Verfahren angewendet, die die Wahrscheinlichkeit des Vorliegens von Allergenen verringern. Ein Kreuzkontakt mit Allergenen kann während der Lagerung und Produktion in unserem Unternehmen ausgeschlossen werden.

Packaging / Verpackung

25 kg pp bags. The delivered packaging materials are in compliance with the Commission Regulation (EU) No. 10/2011 and No. 1935/2004 – in its current version – as well as national requirements. The overall migration as well as the specific migration are under legal limits (OML, SML) by application according to product specification. / 25 kg PP Säcke. Die gelieferten Verpackungsmaterialien entsprechen VO (EU) Nr. 10/2011 und VO (EU) Nr. 1935/2004 der Kommission – in ihrer aktuellen Version – als auch den nationalen Anforderungen. Das Ausmaß der Gesamtmigration sowie der spezifischen Migration bewegt sich aufgrund der Anwendung der Produktspezifikation im Rahmen der gesetzlich zulässigen Grenze (OML, SML).

Shelf Life / Haltbarkeit

Minimum 15 months under below mentioned conditions. / Minimal 15 Monate unter Einhaltung der unten angegebenen Bedingungen.

Storage Conditions / Lagerungsbedingungen

Cool, dry and out of direct sunlight. / Kühl, trocken und geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung.

GMO / GVO

The product does not contain genetically modified micro-organisms (GMO) neither is it produced with GM micro-organisms (incl. processing aids and additives). / Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen (GVO) und bei der Produktion wurden keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen verwendet (inkl. der Verarbeitungshilfsstoffe und der Zusatzstoffe).

Irradiation / Bestrahlung

The product is not irradiated nor does it contain any irradiated ingredients. / Das Produkt wurde nicht bestrahlt und enthält keine bestrahlten Bestandteile.