

Gelbe Schälerbbsen, ganz

gültig ab: 20. Okt 08
Version: 006

- 1. Verkehrsbezeichnung:** Ganze, gelbe Schälerbbsen
- 2. Beschreibung:** Ganze gelbe Schälerbbsen sind die geschälten und polierten, getrockneten Samen der PISUM - Arten. Die Hauptanbauggebiete liegen in Frankreich, Belgien, Niederlande, Dänemark und England. Sie sind erst nach dem Kochen für die menschliche Ernährung geeignet. Sie sind trocken gereinigt, frei von Schädlingsbefall und enthalten keine Zusatzstoffe.
- 3. Qualitätsdaten:**
- 3.1 Physikalische Daten:**
- Aussehen / Beschaffenheit: Die ganzen gelben Schälerbbsen haben durch die fehlende Samenschale ein satteres gelb und haben eine gleichmäßige Form und Größe. Der Anteil grünlicher 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>Grünliche (Gew.-%):</u> | bis zu | 10,00 |
| <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>Brennwert (kJ) / (kcal):</u> | 1303 / (307) |
| <u>Eiweiß (g):</u> | 20,5 |
| <u>Kohlenhydrate (g):</u> | 53,3 |
| <u>Fett (g):</u> | 1,3 |
- 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>coliforme Keime:</u> | < | 1.000 |
| <u>Escherichia coli:</u> | < | 10 |
| <u>Hefen:</u> | < | 1.000 |
| <u>Schimmelpilze:</u> | < | 1.000 |
| <u>Bacillus cereus:</u> | < | 100 |
| <u>Salmonellen:</u> | | negativ in 25 g Produkt |
- 3.4 GVO Thematik:** Das Produkt entspricht den geltenden europäischen und nationalen Rechtsvorschriften über gentechnisch veränderte Organismen.
- 4. Lagerbedingungen:** dunkel, vor Wärme geschützt und trocken
- 5. Mindesthaltbarkeit:** 18 Monate, bei oben angegebenen Lagerbedingungen
- 6. Verpackung:** auf Anfrage, von 0,5 kg Kleinpackung bis ca. 1000 kg Bigbag möglich.