

Weißer Bohnen

gültig ab: 12. Jan 09

Version: 005

- 1. Verkehrsbezeichnung:** Weiße Bohnen
- 2. Beschreibung:** Die weißen Bohnen, im englischen white Beans, sind längliche, nierenförmige Bohnen mit gelblich weißer Samenschale und weißen Keimblättern. Sie gehört zur Gattung Phaseolus Vulgaris und wird überwiegend aus USA, China und Afrika importiert. Die Bohnen sind nur nach einem Garvorgang für die menschliche Ernährung geeignet. Sie sind gereinigt und frei von Schädlingsbefall. Das Produkt enthält keine weiteren Zutaten oder Zusatzstoffe und ist von Natur aus frei von Gluten und Lactose.
- 3. Qualitätsdaten:**
- 3.1 Physikalische Daten:**
- Aussehen / Beschaffenheit: Die weißen Bohnen haben eine nahezu gleichmäßige Form und Größe. Die Farbe der Samenschale ist gelblich weiß, die innen liegenden Keimblätter sind weiß. Nach der Zubereitung haben die Bohnen überwiegend eine feste Struktur.
- 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 Bohnen (Gew.-%):</u> | < | 3,00 |
| <u>Gefleckte (Gew.-%):</u> | < | 3,00 |
| <u>Angefressene (Gew.-%):</u> | < | 0,50 |
| <u>Andersfarbige (Gew.-%):</u> | < | 1,00 |
| <u>Größe, Kaliber (mm):</u> | um | 5 bis 9 |
| <u>Kochzeit:</u> | ca. | 90 - 120 Minuten ohne Vorquellen |
| | ca. | 60 Minuten nach 12 Stunden 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> | 1054 / (248) |
| <u>Eiweiß (g):</u> | 21,2 |
| <u>Kohlenhydrate (g):</u> | 37,3 |
| <u>Fett (g):</u> | 1,6 |
- 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:** Vor Wärme geschützt, dunkel und trocken
- 5. Mindesthaltbarkeit:** 28 Monate, bei oben angegebenen Lagerbedingungen
- 6. Verpackung:** auf Anfrage, von 0,5 kg Kleinpackung bis 1000 kg Bigbag möglich.