



Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Deklaration:	Gerstenfasern
Inhaltsstoffe:	Gerstenfasern
Erscheinungsbild:	Beiges Pulver
Geschmack:	Typisch, Getreide
Geruch:	Typisch, Getreide
Feuchtigkeit:	max. 8.5 %
pH-Wert:	3.8 - 5.2
Protein Gehalt:	12.7 %
Ballaststoffgehalt:	70 %
Mineralstoffe:	3.2 % - 4.0 %
Herkunftsland:	Schweiz (CH)
Produktionsland:	Schweiz (CH)
GMO:	Nein. Das Produkt besteht nicht aus gentechnisch
Vegan/Vegetarisch:	Ja
Partikelgrösse:	(d90) 400 - 900 µm
Mindesthaltbarkeit:	18 Monate
Biologische Variante:	erwartet in 2025

Lager- und Transportbedingungen: Kühl und trocken

Allergeninformationen:

Enthält: Gluten

Zertifizierungen:

Halal Zertifizierung:	Vorhanden
Kosher Zertifizierung:	Vorhanden
CH Bio-Verordnung:	In Abklärung.
FSSC22000:	Bei Hersteller (Brauerei Locher AG) vorhanden Bei Abpacker (Löffel Mühlen GmbH) vorhanden

Rechtliche Abklärungen:

CH	Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten (Kontaminantenverordnung, VHK) vom 1. Februar 2024 und den Leitfaden zur Einhaltung der EU-Lebensmittelkennzeichnung Richtlinien, Dezember 2012.
EU	Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht gemäss der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlaments und Rates.

Nährstoffe (Big 8):

Brennwert		1127 kJ	/100 g
Kalorien		269 kcal	/100 g
Eiweiss (Protein (Nx6.25))		12.7 g	/100 g
Kohlenhydrate		0.6 g	/100 g
davon Zucker		0.4 g	/100 g
davon Lactose		<0.1 g	/100 g
Fett		8.7 g	/100 g
davon ges. Fettsäuren		2.1 g	/100 g
Ballaststoffe (Nahrungfasern)		70 g	/100 g
Kochsalz	NaCl	0.001 g	/100 g
davon Natrium	NA	0.0004 g	/100 g

Fettsäuren Summen:

Gesättigte Fettsäuren		2.1 g	/100 g
Einfach unges. FS		1.44 g	/100 g
Omega-3-Fettsäuren		0.6 g	/100 g
Omega-6-Fettsäuren		6.39 g	/100 g

Vitamine:

Vitamin B12 (Cyanocobalamin)		0.2 µg	/100 g
------------------------------	--	--------	--------

Elemente:

Calcium	Ca	3580 mg	/kg
Eisen	Fe	139 mg	/kg
Magnesium	Mg	2140 mg	/kg
Phosphor	P	5400 mg	/kg
Zink	Zn	111 mg	/kg

Mycotoxine:

Summe Aflatoxine (B1+B2+G1+G2) mit Verarbeitungsfaktor		4 µg	/kg
Ochratoxin A mit Verarbeitungsfaktor		<12 µg	/kg
		3 µg	/kg
		<9 µg	/kg

Mikrobiologie:

Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	<10 ⁶	Kbe/g
Escherichia coli	<10	Kbe/g
Bacillus cereus	<10 ³	Kbe/g
Koagulase-positive Staphylokokken	<10 ²	Kbe/g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	<10 ²	Kbe/g
Salmonella spp.	n.n	in 25g
Hefen und Schimmelpilze (insg.)	<100	Kbe/g

Nährstoffe pro 100 g

Brennwert	1127kJ	/100 g
	269 kcal	/100 g
Eiweiss (Protein)	12.7 g	/100 g
Kohlenhydrate	0.6 g	/100 g
davon Zucker	0.4 g	/100 g
Fett	8.7 g	/100 g
davon ges. Fettsäuren	2.1 g	/100 g
Ballaststoffe (Nahrungfasern)	70 g	/100 g
Kochsalz (NaCl)	0.001 g	/100 g



Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Deklaration:	Gerstenfasern
Inhaltsstoffe:	Gerstenfasern
Erscheinungsbild:	Beiges Pulver
Geschmack:	Typisch, Getreide
Geruch:	Typisch, Getreide
Feuchtigkeit:	max. 8.5 %
pH-Wert:	3.8 - 5.2
Protein Gehalt:	12.7 %
Ballaststoffgehalt:	70 %
Mineralstoffe:	3.2 % - 4.0 %
Herkunftsland:	Schweiz (CH)
Produktionsland:	Schweiz (CH)
GMO:	Nein. Das Produkt besteht nicht aus gentechnisch veränderten Organismen.
Vegan/Vegetarisch:	Ja
Partikelgrösse:	(d90) 125 - 250 µm
Mindesthaltbarkeit:	18 Monate
Biologische Variante:	erwartet in 2025

Lager- und Transportbedingungen: Kühl und trocken

Allergeninformationen:

Enthält: Gluten

Zertifizierungen:

Halal Zertifizierung:	Vorhanden
Kosher Zertifizierung:	Vorhanden
CH Bio-Verordnung:	In Abklärung.
FSSC22000:	Bei Hersteller (Brauerei Locher AG) vorhanden Bei Abpacker (Löffel Mühlen GmbH) vorhanden

Rechtliche Abklärungen:

CH Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten (Kontaminantenverordnung, VHK) vom 1. Februar 2024 und den Leitfaden zur Einhaltung der EU-Lebensmittelkennzeichnung Richtlinien, Dezember 2012.

EU Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht gemäss der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlaments und Rates.

Mycotoxine:

Summe Aflatoxine (B1+B2+G1+G2)	4 µg	/kg
mit Verarbeitungsfaktor	<12 µg	/kg
Ochratoxin A	3 µg	/kg
mit Verarbeitungsfaktor	<9 µg	/kg

Mikrobiologie:

Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	<10 ⁶	Kbe/g
Escherichia coli	<10	Kbe/g
Bacillus cereus	<10 ³	Kbe/g
Koagulase-positive Staphylokokken	<10 ²	Kbe/g
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	<10 ²	Kbe/g
Salmonella spp.	n.n	in 25g
Hefen und Schimmelpilze (insg.)	<100	Kbe/g

Nährstoffe (Big 8):

Brennwert		1127 kJ	/100 g
Kalorien		269 kcal	/100 g
Eiweiss (Protein (Nx6.25))		12.7 g	/100 g
Kohlenhydrate		0.6 g	/100 g
davon Zucker		0.4 g	/100 g
davon Lactose		<0.1 g	/100 g
Fett		8.7 g	/100 g
davon ges. Fettsäuren		2.1 g	/100 g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)		70 g	/100 g
Kochsalz NaCl		0.001 g	/100 g
davon Natrium NA		0.0004 g	/100 g

Fettsäuren Summen:

Gesättigte Fettsäuren	2.1 g	/100 g
Einfach unges. FS	1.44 g	/100 g
Omega-3-Fettsäuren	0.6 g	/100 g
Omega-6-Fettsäuren	6.39 g	/100 g

Gesamtaminosäuren:

Alanin ALA	0.54 g	/100 g
Arginin ARG	0.65 g	/100 g
Asparaginsäure ASP	0.85 g	/100 g
Cystin CYS2	0.21 g	/100 g
Glutaminsäure GLU	2.79 g	/100 g
Glycin GLY	0.51 g	/100 g
Histidin HIS	0.28 g	/100 g
Isoleucin ILE	0.56 g	/100 g
Leucin LEU	1.02 g	/100 g
Lysin LYS	0.45 g	/100 g
Methionin MET	0.21 g	/100 g
Phenylalanin PHE	0.76 g	/100 g
Prolin PRO	1.44 g	/100 g
Serin SER	0.59 g	/100 g
Threonin THR	0.48 g	/100 g
Tryptophan TRY	0.2 g	/100 g
Tyrosin TYR	0.48 g	/100 g
Valin VAL	0.62 g	/100 g

Vitamine:

Vitamin B12 (Cyanocobalamin)	0.2 µg	/100 g
------------------------------	--------	--------

Elemente:

Calcium Ca	3580 mg	/kg
Eisen Fe	139 mg	/kg
Magnesium Mg	2140 mg	/kg
Phosphor P	5400 mg	/kg
Zink Zn	111 mg	/kg

Nährstoffe pro 100g

Brennwert	1127 kJ	/100 g
	269 kcal	/100 g
Eiweiss (Protein)	12.7 g	/100 g
Kohlenhydrate	0.6 g	/100 g
davon Zucker	0.4 g	/100 g
Fett	8.7 g	/100 g
davon ges. Fettsäuren	2.1 g	/100 g
Ballaststoffe (Nahrungsfasern)	70 g	/100 g
Kochsalz (NaCl)	0.001 g	/100 g